



Histoire de la gastronomie québécoise : l'émergence d'une identité culinaire

Par Priscilla Plamondon Lalancette

Mémoire présenté à l'Université du Québec à Chicoutimi
dans le cadre de la Maîtrise en Études et Interventions régionales
en vue de l'obtention du grade de Maître ès arts (M.A.)

Chicoutimi, Québec

©Priscilla Plamondon Lalancette, 2020

RÉSUMÉ

Ce mémoire se consacre à la renaissance culinaire du Québec après la Seconde Guerre mondiale, un renouveau gastronomique accentué par la Révolution tranquille, l'Exposition universelle de Montréal, la création de l'Institut de Tourisme et d'Hôtellerie du Québec, la montée du nationalisme québécois, la Nouvelle Cuisine et la modernisation de l'État québécois. La construction d'une nouvelle identité nationale passa alors par l'affirmation des différences historiques, politiques, linguistiques et culturelles de ce bastion francophone d'Amérique du Nord, y compris sa gastronomie.

Dans un premier mouvement, des chefs européens firent de la Belle Province un repère gastronomique fidèle à la grande tradition culinaire française. Puis dans un désir d'indépendance, une première génération de chefs propriétaires québécois développa une gastronomie et une culture culinaire à son image. Le Québec gourmand releva donc un double défi d'émancipation. Incapable de se représenter comme une collectivité neuve, la bonne société embrassa d'abord la cuisine française pour se distinguer de la cuisine canadienne. Les élites entretenaient alors le lien colonial avec la France. Par la suite, l'invention d'une gastronomie nationale vint répondre au besoin populaire d'établir un marqueur identitaire indéniable : une cuisine souveraine, libérée de la tutelle française.

Cette recherche retrace donc l'histoire de la gastronomie québécoise. Elle fait état du parcours singulier des chefs et de la cuisine de la Belle Province de 1945 à nos jours, et plus particulièrement du tournant des années 1990, alors qu'émergea une identité culinaire propre au Québec.

TABLE DES MATIÈRES

RÉSUMÉ	II
TABLE DES MATIÈRES.....	III
REMERCIEMENTS	V
AVANT-PROPOS.....	VI
INTRODUCTION.....	1
ÉTUDIER LA « GASTRONOMIE »	2
L'ÉTAT DU QUEBEC GASTRONOMIQUE	3
UN VIRAGE SIGNIFICATIF	4
CHAPITRE 1 - METTRE LA TABLE POUR LA GASTRONOMIE QUÉBÉCOISE.....	6
1.1 INTRODUCTION	6
1.2 PROBLÉMATIQUE	6
1.3 DEMARCHE	8
1.4 SOURCES	9
1.5 CADRE THÉORIQUE	11
1.6 BILAN HISTORIOGRAPHIQUE	16
1.7 CONCLUSION	21
CHAPITRE 2 - PARCOURS D'UNE IDENTITÉ MÉTISSÉE.....	22
2.1 INTRODUCTION	22
2.2 NOURRITURES AUTOCHTONES	22
2.3 LA RENCONTRE DES CULTURES.....	23
2.4 LA NOUVELLE-FRANCE (1534-1760)	26
2.5 LE RÉGIME BRITANNIQUE (1760-1840).....	30
2.6 LA CANADIANISATION (1840-1940)	34
2.7 LA RENAISSANCE GASTRONOMIQUE DU QUEBEC	38
2.8 LE QUEBEC FRANÇAIS ET EXPO 67	42
2.9 VERS UNE NOUVELLE CUISINE QUEBÉCOISE	48
2.10 LA RÉVOLUTION ALIMENTAIRE.....	55
2.11 CONCLUSION	57
CHAPITRE 3 - LA FILIATION GASTRONOMIQUE QUÉBÉCOISE	58
3.1 INTRODUCTION	58
3.2 LES LÉGENDES DE LA RENAISSANCE CULINAIRE DU QUEBEC (1950-1975)	58
3.2.1 <i>Les figures féminines du renouveau culinaire</i>	62
3.2.2 <i>L'esprit des pionniers</i>	65
3.3 LES FIGURES DE PROUE DE LA GASTRONOMIE QUEBÉCOISE (1975-2000)	68
3.3.1 <i>Le rôle des médias</i>	69
3.3.2 <i>Le rôle central de l'ITHQ et la philosophie incarnée par Renaud Cyr</i>	70
3.3.3 <i>L'apport des chefs européens</i>	72
3.3.4 <i>La cuisine professionnelle au féminin</i>	74
3.3.5 <i>Les emblèmes de cette génération</i>	77
3.4 GÉNÉRATION QUEBEC (2000-2025).....	86
3.4.1 <i>La signature du chef</i>	91

3.4.2 <i>Des durs à cuire</i>	96
3.4.3 <i>Nulle n'est prophète en son pays</i>	98
3.5 CONCLUSION	100
CHAPITRE 4 - MÉMOIRES DE CHEFS	102
4.1 INTRODUCTION	102
4.2 LE TOURNANT D'EXPO 67.....	103
4.3 L'ESPRIT DE LA NOUVELLE CUISINE.....	106
4.4 CHEFS QUEBECOIS ET CHEFS FRANÇAIS : A COUTEAUX TIRES ?	108
4.5 LA CULTURE DANS L'ASSIETTE.....	113
4.6 AUX RACINES DE LA CUISINE QUEBECOISE.....	119
4.7 LA PHILOSOPHIE DES CHEFS	121
4.8 QUELLES TRADITIONS ?	125
4.9 DU GIBIER SAUVAGE AU MENU	127
4.10 LES APPELLATIONS CONTROLEES	130
4.11 L'APPORT MEDIATIQUE.....	132
4.12 DEMOCRATISATION ET HABITUDES ALIMENTAIRES	135
4.13 L'ASCENSION DE LA BISTRONOMIE	141
4.14 VERS UNE RECONNAISSANCE INTERNATIONALE	142
4.15 LA GASTRONOMIE EN REGION	144
4.16 PROFESSION ET FORMATION	145
4.17 CONCLUSION	146
CONCLUSION GÉNÉRALE	148
BIBLIOGRAPHIE	152
ANNEXE 1 - LES ARTISANS DU RENOUVEAU CULINAIRE AU QUEBEC (1950-1975)	172
ANNEXE 2 - LES PIONNIERS DE LA GASTRONOMIE QUEBECOISE (1975-2000)	194
ANNEXE 3 - GENERATION QUEBEC (2000-2025)	228

REMERCIEMENTS

La réalisation de ce mémoire a été rendue possible grâce au concours du Conseil de recherches en sciences humaines qui a soutenu mon projet avec la bourse J-A Bombardier et la bourse Michael-Smith pour études à l'étranger, ainsi qu'au Fonds de recherche du Québec – Société et culture qui a souligné la qualité de ma démarche avec le Prix Étudiant-Chercheur Étoile.

Je veux également remercier l'Université du Québec à Chicoutimi qui m'a accordé temps et souplesse pour mener à terme mes recherches, tout en appuyant mon cheminement avec une bourse de mobilité étudiante.

Dans mon parcours de maîtrise, j'ai pu parfaire mes connaissances à l'Université de Tours et à l'Université de Bologne, de concert avec l'Institut européen d'histoire et des cultures de l'alimentation. Ces expériences ont forgé ma pensée sur l'évolution de la gastronomie québécoise et m'ont permis de rencontrer des passionnés d'alimentation provenant d'un peu partout à travers le monde. Ces professeurs et collègues qui ont jeté un premier regard sur mes premiers écrits ont contribué à l'amélioration de mes travaux.

Je tiens évidemment à témoigner toute ma reconnaissance à ma directrice de maîtrise, Mme Sylvie Claveau. C'est dans sa classe d'histoire culturelle, au baccalauréat, qu'a germé l'idée de ce mémoire. Son soutien indéfectible, son amour contagieux pour l'histoire, sa disponibilité et ses conseils ont nourri mes réflexions tout au long de mon parcours de deuxième cycle. Dans les moments de doute et de découragement, elle a toujours su trouver les bons mots pour me faire rebondir.

J'exprime aussi toute ma gratitude à ma famille. Un grand merci pour votre patience. Vous avez cru en moi et c'est en grande partie grâce à vous que j'ai pu mettre un point final à ce mémoire.

Enfin, mes derniers remerciements, et non les moindres, vont aux artisans des cuisines professionnelles du Québec qui ont accepté de me consacrer du temps. Vous êtes l'âme de ce mémoire.

Longue vie à la gastronomie québécoise !

AVANT-PROPOS

Je n'ai pas souvenir d'avoir mangé dans un restaurant où la cuisine québécoise était à l'honneur dans mon enfance, mis-à-part bien sûr dans des établissements de restauration rapide, des *truck stops* ou des cantines. Pendant des décennies, la gastronomie a été associée au Vieux Continent, et plus particulièrement à la cuisine française reconnue pour son haut degré de raffinement. C'est donc dans ce type de restaurant que nous sortions en famille pour les grandes occasions. Les repas festifs du temps des fêtes étaient tout de même composés de plats traditionnels. D'autre part, avec les vagues d'immigration dans les grands centres québécois et le phénomène de la mondialisation, il devenait beaucoup plus attrayant de goûter à des mets internationaux. D'ailleurs, lorsque j'accompagnais ma mère au travail à Montréal, je me régalais chez Nanpic dans le quartier chinois.

Si la cuisine exotique m'apparaissait bien excitante, la cuisine familiale, elle, a toujours été réconfortante. Quand maman faisait la « popotte », j'aimais bien l'assister. Aujourd'hui encore, mes narines s'affolent en humant l'odeur d'un braisé de porc qu'elle cuit au four pendant de longues heures. Je me délecte à l'idée de dévorer les savoureuses petites patates jaunes qui l'accompagnent. Ces souvenirs d'enfance, cette mémoire olfactive et gustative empreinte d'émotions, conditionnent aujourd'hui une affection particulière pour nos mets traditionnels aux accents d'ici et d'ailleurs. Mon imaginaire gastronomique ressemble probablement à celui de bien des Québécois.

En grandissant à la campagne, j'ai eu la chance d'avoir une alimentation très variée. Chez ma mère, croustade aux pommes, tarte aux pacanes, ragoût de pattes et de boulettes, petits pains farcis à la viande, jambon à l'érable, pâté chinois, lasagne maison, pâtés à la viande, au poulet et au saumon, tarte aux canneberges, tarte aux oeufs, *egg rolls* maison, soupe aux pois et salade césar ont toujours été des incontournables. Chez mon grand-père Plamondon (un agriculteur), le fameux bouilli de petites fèves, l'esturgeon fumé d'Odanak, la gibelotte de Sorel, les saucisses du boucher, le boudin, le foie de veau, la graisse de rôti, la dinde farcie de Noël, les oeufs dans le sirop d'érable et les innombrables confitures maison trônent sur la table. Grâce à sa conjointe saguenéenne, j'ai également été initiée très tôt aux délices du pays des géants, comme la soupe aux gourganes, le pouding aux bleuets, la tarte aux bleuets et la tourtière du Lac-Saint-Jean. Chez les Lalancette, les huîtres, les moules, le steak, les crevettes, les endives caramélisées, le saumon fumé, les filets d'achigan ou de doré, la salade à la crème, la viande de cheval (mon grand-père avait un abattoir chevalin), la venaison de cerf ou d'orignal, la bûche de Noël de tante Rachèle, la soupe à l'oignon gratinée, les coquilles St-Jacques et le gâteau au fromage de ma marraine Irène contentent les plus gourmands. Et puisque mon défunt père a voyagé à travers le monde dans les années 1970-1980, il m'a habituée aux sautés thaïlandais épicés et aux plats indiens parfumés, mais aussi au bon pain doré pour le petit déjeuner. Bref, mon bagage familial est porteur de diverses saveurs. Mes grands-parents maternel et paternel cultivaient d'ailleurs d'immenses potagers où je pouvais cueillir groseilles, gadelles, rhubarbe, pommes de terre, haricots, carottes et tomates. Mon grand-père Plamondon a longtemps élevé porcs et poulets. Les méchouis ont d'ailleurs agrémenté les rendez-vous familiaux de mon enfance, tout comme les épluchettes de blé d'inde. À quelques variantes près, les Québécois partagent plusieurs de ces traditions culinaires même si les ingrédients et les recettes varient selon les familles.

En voyant le repas gastronomique des Français être inscrit au Patrimoine immatériel de l'humanité de l'UNESCO, le 19 novembre 2010, j'ai donc eu envie d'étudier le patrimoine culinaire du Québec. Les ressources alimentaires typiques de notre pays et la façon de les apprêter sont révélatrices de l'âme et du caractère des Québécois. Il s'agit d'un patrimoine en constante évolution certes, mais qui en a long à dire sur notre culture et notre

identité. Ainsi donc est né ce projet de mémoire pour retracer l'histoire de la gastronomie québécoise dans les cuisines professionnelles.

Le panorama alimentaire a connu toute une métamorphose depuis trois décennies. Le retour à une cuisine inspirée de traditions et de produits frais est marquant. Aujourd'hui, il faut réserver des jours, voire des semaines ou même des mois à l'avance, pour obtenir une table dans l'établissement d'un chef québécois. Je pense notamment à la Cabane à sucre Au Pied de cochon de Martin Picard dont les listes d'attente ont de quoi décourager les plus gourmands. La gastronomie québécoise est à cheval entre modernité et tradition. Chefs et producteurs ne cessent d'innover tout en puisant dans les souvenirs culinaires de notre enfance. Les Québécois sont de plus en plus friands d'une alimentation qui leur ressemble et ils ont intégré à leur discours la mise en valeur d'une cuisine propre au Québec. Les potagers familiaux, les jardins communautaires et les jardinières de balcon ont d'ailleurs repris du galon. La popularité des paniers de fruits et légumes livrés par les fermiers de famille est grandissante, tout comme les poulaillers maison qui permettent d'avoir des oeufs frais à portée de main¹. Cette effervescence se traduit également dans les marchés publics et les marchés de Noël. Il y a sans contredit une préoccupation pour la fraîcheur des aliments, l'authenticité des ingrédients et l'achat local. C'est une question de goût, de qualité, mais aussi de conviction écologique. Ce regain culinaire et le nouveau discours qui l'accompagne touchent aussi bien les gourmets, les environnementalistes, que les adeptes du *comfort food* et du *slow food*. Cet engouement se canalise dans les épiceries fines et spécialisées, les circuits gastronomiques, les émissions de cuisine, les livres de recettes, les festivals gourmands, les restaurants et la cuisine de rue. Bref, il y a de quoi réfléchir sur notre société à travers cette évolution de notre alimentation qui est en grande partie le fruit du travail des chefs, de véritables porte-étandards de la gastronomie québécoise.

¹ Laura Lévesque, « Pénurie de poules dans la région », *Le Quotidien*, 13 juillet 2015, en ligne: <http://www.lapresse.ca/le-quotidien/actualites/201507/12/01-4884959-penurie-de-poules-dans-la-region.php>

INTRODUCTION

Nul doute que la gastronomie québécoise est en pleine ébullition. Les artisans de la fourche et de la fourchette mettent en valeur tout ce qui pousse et qui est transformé chez nous. Les Québécois ont un appétit sans précédent pour les saveurs qui émanent de leur immense territoire national. Ils sont curieux et de mieux en mieux informés. Et pour cause ! Les émissions de cuisine et les chaînes spécialisées en alimentation ont la cote. Les livres de recettes trônent au palmarès des libraires. Les chefs cuisiniers québécois sont devenus de véritables vedettes. Les circuits gourmands et les festivals gastronomiques se multiplient, tout comme les fromageries, les boulangeries, les microbrasseries et les distilleries. Bref, les arts de la table occupent comme jamais la scène culturelle.

Or la gastronomie québécoise n'a pas toujours tenu le haut du pavé. C'est l'arrivée d'une première génération de chefs propriétaires québécois dans les années 1970, et avec plus d'insistance dans les années 1990, qui lui a permis de détrôner la haute cuisine française dans les imaginaires collectifs. Jusque-là, gastronomie avait toujours rimé avec art culinaire français, alors que cuisine québécoise était synonyme de repas familiaux. Des icônes comme Normand Laprise, Daniel Vézina et Martin Picard² ont métamorphosé ce paysage culturel et gastronomique. En quête de l'identité culinaire de la Belle Province, ces toques ont donné naissance, en paroles et en gestes, à la « gastronomie québécoise ». Caractérisé par un appétit sans précédent pour un garde-manger québécois, une soif de créer de nouveaux plats, d'actualiser les recettes traditionnelles et de diffuser de nouveaux imaginaires gastronomiques, leur besoin de différenciation ne s'est toutefois pas inscrit, comme on l'a souvent cru intuitivement, dans une démarche visant à se distinguer du Canada anglais. C'est plutôt de l'hégémonie française dont les toques québécoises ont dû s'émanciper pour affirmer leur propre culture.

Comme l'a si bien écrit l'historien Yvon Desloges, « on en vient à reconnaître l'identité des nations par leur cuisine. »³ Dans la foulée de la Révolution tranquille et de la montée du nationalisme québécois, mais surtout avec l'Exposition universelle de Montréal en 1967, les Québécois furent justement amenés à se définir. En donnant accès aux cultures du monde et aux différentes cuisines nationales, l'Expo contribua à ce que les Québécois se découvrent eux-mêmes. « C'est à se frotter à la culture des autres que l'on développe la

² Voir notices biographiques dans l'annexe 2

³ Yvon Desloges, *À table en Nouvelle-France : alimentation populaire, gastronomie et traditions alimentaires dans la vallée laurentienne avant l'avènement des restaurants*, Québec, Septentrion, 2009, p.9

sienne, à fréquenter d'autres tables que l'on affine ses goûts »⁴, disait la critique gastronomique Françoise Kayler⁵. Au même titre que le cinéma, la musique ou la littérature, le besoin et la fierté d'afficher une identité québécoise se firent donc sentir à travers l'art culinaire. Alors que la conjoncture alimentaire devenait synonyme de mondialisation, de standardisation et d'industrialisation, les chefs cuisiniers et les artisans du terroir québécois démontrèrent à la fois une volonté de construire une identité culinaire propre au Québec, de la préserver et de mettre en valeur son patrimoine alimentaire. Ce sont eux, à l'aide des producteurs, qui ont permis à la gastronomie québécoise d'émerger.

Étudier la « gastronomie »

À son entrée officielle dans le dictionnaire de l'Académie française en 1835, le mot « gastronomie » fut tout simplement défini comme « l'art de faire bonne chère ». Le terme avait été introduit dans le vocabulaire français en 1801 par Joseph Berchoux dans un long poème intitulé « La gastronomie ou L'homme des champs à table ». Dans le jargon culinaire, la gastronomie réfère surtout à la haute cuisine et au décorum où trônent les nappes blanches, mais elle ne se limite pourtant pas à la restauration de prestige et à la cuisine sophistiquée des grands chefs. Elle introduit surtout une notion de plaisir, d'esthétisation de la cuisine et des manières de table. Le beau et le bon sont de mises. Lorsqu'il est question de gastronomie, l'acte alimentaire va donc au-delà du besoin fondamental de se nourrir. L'hédonisme prend le dessus sur la nécessité biologique. On s'attarde au choix des aliments et à leur préparation ; aux recettes et aux arts de la table ; au partage du repas avec les convives et aux propos de table. Les repas festifs sont un exemple de l'incarnation populaire de la gastronomie. En effet, l'imaginaire lié à la gastronomie et les symboles qui en découlent sont influencés par notre culture, nos coutumes et nos croyances. Le comportement alimentaire d'un peuple est un vecteur d'identité qui revêt une symbolique. Ce que nous mettons dans notre assiette est une manière de dire qui nous sommes, d'où la célèbre phrase de Brillat-Savarin : « Dis-moi ce que tu manges, je te dirai ce que tu es »⁶.

L'utilisation de l'expression « gastronomie québécoise » émana des cuisines professionnelles au tournant des années 1990. Si les Québécois avaient jusque-là associé gastronomie et art culinaire français, c'est parce que la cuisine française était un emblème international de raffinement alors que la cuisine québécoise n'avait pas encore fait son entrée sur les grandes tables. En renouvelant la toile de fond culinaire du Québec, la

⁴ Françoise Kayler, « Gastronomie ? Vous avez dit gastronomie? », Cap-aux-Diamants : la revue d'histoire du Québec, n° 44, 1996, p. 24-26, en ligne : <http://id.erudit.org/iderudit/8544ac>

⁵ Voir notice biographique dans l'annexe 1

⁶ Jean-Anthelme Brillat-Savarin, *Physiologie du goût*, Éditions Flammarion, Paris, (1825) 1982, p.19

première cohorte de jeunes chefs propriétaires québécois marqua les imaginaires et changea les perceptions. En théorie et en pratique, l'art québécois de faire bonne chère existait déjà depuis belle lurette. On a qu'à penser aux repas des fêtes concoctés avec soin dans les maisonnées de la province depuis la fondation de la Nouvelle-France. Or l'usage populaire du mot « gastronomie » fut impensable pour désigner cette « cuisine de bûcherons » avant que les toques québécoises ne lui redonnent ses lettres de noblesse et que la culture québécoise, elle-même, prenne forme. Si les Québécois associent désormais gastronomie à cuisine québécoise, c'est donc que les mentalités ont évolué, tout comme le contenu des assiettes.

L'état du Québec gastronomique

Il suffit de regarder d'un bout à l'autre de la province pour constater que le Québec vibre au rythme de la gastronomie. Le terroir québécois s'est remarquablement enrichi au cours des dernières années si bien que la province compte maintenant une vingtaine de routes et de circuits gourmands⁷. Les événements liés à l'agrotourisme, aux arts culinaires et à la gastronomie font désormais partie intégrante du paysage québécois. On en dénombre plus de 70 aux quatre coins de la province comme le festival Montréal en Lumière, le Foodcamp de Québec, les Fêtes gourmandes de Lanaudière ou encore le Rendez-vous des papilles de Saint-Hyacinthe.

Le panorama alimentaire de la Belle Province se décline également en une série de festivals reflétant le patrimoine culinaire québécois : le Festival du bacon à Sherbrooke, le Festival de la poutine de Drummondville, le Festival de l'érable de Plessisville, le Festival de la gibelotte de Sorel-Tracy, le Festival du Doré de la Baie-James, la Foire aux citrouilles de Compton, le Festival du bleuet de Dolbeau-Mistassini, la Fête des vendanges Magog-Orford, Canard en fête à Lac-Brome, le Festival de l'omelette géante de Granby, le Festival annuel de la tarte aux pommes à Stanbridge East, le Festival du cochon de Sainte-Perpétue, le Festival des sucres à Saint-Pierre-Baptiste, le Festival des fromages fins de Victoriaville, Canneberges en fête à St-Louis-de-Blanford, le Festival de l'Oie blanche de Montmagny, le Festival beauceron de l'érable à St-Georges, le Festival de la truite de St-Philémon, la Fête aux saveurs de la mer des Îles-de-la-Madeleine, le Festival de pêche aux petits poissons des chenaux à Saint-Anne-de-la-Pérade, le Festival de la truite mouchetée de Saint-Alexis-des-Monts, le Festival international de la galette de sarrasin de Louiseville, le Festival de la gourgane à Albanel au Lac-Saint-Jean, le Festival du boeuf d'Inverness, le Festival des

⁷ Le site de l'Association de l'agrotourisme et du tourisme gourmand fournit une liste des différentes routes et circuits gourmands au Québec: <http://www.terroiretsaveurs.com/routes-circuits.html>

fromages de Warwick, le Festival du lait de la MRC Coaticook, le Festival du maïs de Saint-Damase, les Journées crêpes et cidre de Rougemont, etc.

Reconnus comme de bons vivants, les Québécois lèvent par ailleurs leur verre au Mondial des cidres de glace, à la Fête des vendanges Magog-Orford, au Festival des vins de Saguenay, à la Grande dégustation de vin de St-Adolphe-d'Howard, au festival Bières et Saveurs de Chambly, à l'événement Vitinord de St-Hyacinthe, au Festival l'Oktoberfest des Québécois à Repentigny, au Festival des vins de Terrebonne, aux Festibière de Gatineau ou de Québec, au Mondial de la bière de Montréal, au Salon des vins de l'Abitibi-Témiscamingue, à La Grande dégustation de Montréal, au Salon des vins de Laval, à La fête des vins du Québec et au Festival des bières du monde de Saguenay.

Depuis quelques années, la télévision québécoise gave aussi le public d'émissions culinaires produites dans la province : *Le cuisinier rebelle*, *L'effet Vézina*, *Qu'est-ce qui mijote ?*, *Signé M*, *Tout simplement Clodine*, *Ricardo*, *L'épicerie*, *Des Kiwis et des hommes*, *Kampaï*, *Qu'est-ce qu'on mange pour souper ?*, *À la Di Stasio*, *Curieux Bégin*, *Papilles*, *Par-dessus le marché*, *Les prix Juneau*, *Jehane et moi*, *Un chef à la cabane*, *Ça va chauffer*, *Cuisine futée*, *parents pressés*, *Les Chefs !*, *Un souper presque parfait*, *Un chef à l'oreille*, etc. La majorité des chefs réputés du Québec sont les stars de ces émissions. Les Jehane Benoît, Sœur Angèle, Daniel Pinard et Taillefer & filles de ce monde ont donc fait des petits. En mars 2010, on a même vu apparaître la chaîne Zeste TV, le premier canal québécois à l'image du *Food Channel* américain. Ce produit du Groupe Serdy, à qui l'on devait déjà le Canal Évasion, dédie sa programmation entière à l'art de faire bonne chère.

Un virage significatif

La gastronomie québécoise, qui a maintenant droit de cité, est sur toutes les lèvres. Mais que signifie cet enthousiasme pour une cuisine qui était boudée, voire confinée aux traditions familiales il n'y a pas si longtemps ? Comment se fait-il que des plats qualifiés de « cuisine de bûcherons » fassent aujourd'hui la fierté des grandes tables en version revisitée alors qu'ils en étaient absents il y a quelques années ? Quelles sont les motivations des chefs qui inventent de nouveaux mets avec les ingrédients québécois et imaginent de nouvelles avenues pour nos mets traditionnels ? Que nous dit cet enthousiasme, cette inventivité et cette fierté nouvelle à propos de la culture québécoise ?

Dans l'introduction générale, nous avons fait état du Québec gastronomique et dressé un portrait global de la culture alimentaire québécoise. Le premier chapitre du

mémoire, *Mettre la table pour la gastronomie québécoise*, permettra de bien expliquer notre angle de recherche et la méthodologie utilisée pour faire notre démonstration. Il contient un survol de la littérature existante mais aussi de la production historiographique, c'est-à-dire un recensement des écrits pertinents sur la gastronomie québécoise et sur les notions d'identité, d'alimentation et de patrimoine. Le second chapitre, *Parcours d'une identité métissée*, retrace ensuite les périodes marquantes de changement dans les habitudes alimentaires des Québécois, de la colonisation jusqu'aux années 1980. Remonter aux origines de la cuisine québécoise en analysant l'évolution du discours gastronomique au gré des cultures dominantes permet de comprendre le contexte dans lequel s'est inscrit la renaissance culinaire de la Belle Province. Puis dans le troisième chapitre, *La filiation gastronomique québécoise*, nous dressons l'arbre généalogique des artisans de la cuisine professionnelle du Québec depuis la fin de la Deuxième Guerre mondiale en établissant les liens qu'ils ont tissé entre eux. Un travail colossal pour recenser les biographies de ces toques sur trois générations a été nécessaire, un peu à la manière d'une encyclopédie des chefs qui ont marqué la scène culinaire québécoise. Les informations complémentaires sur leur parcours se trouvent en annexe. Enfin, le quatrième chapitre intitulé *Mémoires de chefs* nous plonge dans l'évolution de la restauration de prestige à travers le regard de dix cuisiniers qui ont contribué à son essor depuis l'Exposition universelle de 1967. Les chefs sont l'expression de la tradition gastronomique qui s'est forgée au cours des dernières décennies et de la patrimonialisation qui est en cours. Ils ont consciemment ou non participé à la construction d'un nouvel imaginaire culinaire. Ce chapitre est en quelque sorte une prosopographie qui valide notre démonstration avec des chefs d'origine française et des Québécois « de souche ». Les différentes pistes de réflexion abordées par les chefs quant à l'avenir de la gastronomie québécoise y trouvent également écho.

CHAPITRE 1 - METTRE LA TABLE POUR LA GASTRONOMIE QUÉBÉCOISE

1.1 Introduction

La bouffe est la « nouvelle religion des Québécois »⁸, selon le gastronome Daniel Pinard⁹. Pourtant, la frénésie qui touche la sphère culinaire n'est pas unique au Québec. En ce début de 21^e siècle, le discours alimentaire est omniprésent dans les sociétés développées. Ce n'est donc pas un hasard si les études sur la gastronomie se multiplient à travers le monde. L'intérêt renouvelé pour cet objet de recherche a été renforcé par l'inscription du *Repas gastronomique des Français* au patrimoine culturel immatériel de l'humanité en 2010¹⁰. D'ailleurs, l'année suivante, lors du 79^e Congrès de l'Association canadienne-française pour l'avancement des sciences¹¹ (ACFAS), les chercheurs ont démontré la nécessité de faire de la gastronomie québécoise un objet de savoir, tant sur le plan scientifique, social, qu'identitaire. Un colloque intitulé *Lectures du patrimoine alimentaire - Pour une étude de la gastronomie québécoise* était alors consacré à cette question. C'est dans cette lignée que s'inscrivent nos travaux.

Dans ce premier chapitre, nous exposerons notre problématique, notre démarche et nos sources. Nous préciserons les concepts ayant permis de mieux cerner notre étude en examinant la littérature qui a contribué à enrichir nos recherches, puis nous dresserons un bref bilan historiographique.

1.2 Problématique

Ce mémoire étudie l'évolution du discours, des pratiques et des représentations liées à la gastronomie québécoise afin d'expliquer comment une identité culinaire propre au Québec s'est développée depuis la Révolution tranquille, et en quoi elle est le reflet de la culture.

⁸ Expression utilisée par le gastronome Daniel Pinard dans : « Savoir cuisiner : le paradoxe québécois », *Le Soleil*, 28 mars 2013, en ligne : <http://www.lapresse.ca/le-soleil/opinions/points-de-vue/201303/28/01-4635703-savoir-cuisiner-le-paradoxe-quebecois.php>

⁹ Daniel Pinard est né en 1942. Le sociologue a collaboré aux émissions télévisées *Consommation et Fleurs et Jardins* puis animé les émissions gastronomiques *Ciel ! Mon Pinard* de 1998 à 2000, *Les Pieds dans les plats* de 2000 à 2002 et *Du cœur au ventre* de 2007 à 2009. Il a publié les livres *Pinardises : Recettes et propos culinaires* en 1994 et *Encore des Pinardises* en 2000. Il a également été chroniqueur pour les émissions radiophoniques *Bonjour Montréal* et *Puisqu'il faut se lever*. Préoccupé par la mondialisation et les mauvaises habitudes de vie, il a mis de l'avant le terroir québécois et ses artisans tout au long de sa carrière.

¹⁰ Le repas gastronomique des Français à l'UNESCO : <http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=fr&pg=00011&RL=00437>

¹¹ 79^e Congrès de l'ACFAS, Sherbrooke, 9 au 13 mai 2011 : <http://www.acfas.ca/evenements/congres/archives-79e-congres-curiosite-diversite-responsabilite>

Nous émettons l'hypothèse que c'est un besoin identitaire, une quête de différenciation et d'affirmation, qui a donné naissance à la gastronomie québécoise dans les cuisines professionnelles et dans l'imaginaire collectif. Certes, les liens particuliers qui unissent la France et le Québec ont permis à la Belle Province de connaître une progression culinaire fulgurante dans l'après-guerre. Or, si les chefs français ont posé les premiers jalons de la gastronomie et joué un rôle de mentors auprès des cuisiniers québécois, l'élève a dû s'affranchir du maître pour affirmer une identité culinaire distincte. Animées par un sentiment de fierté nationale, les toques québécoises rêvaient d'une cuisine souveraine à leur image. C'est ainsi qu'elles ont déclaré l'indépendance du Québec derrière leurs fourneaux. Avec cette première génération de chefs propriétaires, la gastronomie québécoise a pris le pas sur la gastronomie française dans le cœur et la panse du peuple francophone d'Amérique. En somme, il y a eu une Révolution tranquille de l'assiette et de l'imaginaire gastronomique québécois.

La persistance du clivage entre la cuisine familiale québécoise et la cuisine gastronomique française avait jusque-là rendu inconcevable la présence de plats québécois sur les tables des grands restaurateurs. La cuisine typique du Québec, qui repose en partie sur un héritage culinaire britannique, avait en effet été reléguée aux oubliettes par les tenants du bien manger qui la considéraient comme robuste et bourrative. Dans la tête des Québécois, gastronomie a donc longtemps rimé avec cuisine française de la mère-patrie. De cet imaginaire a découlé un certain complexe d'infériorité par rapport aux Français, et ce même si les plats traditionnels de la Belle Province ont toujours été source de réjouissance sur les tables familiales. L'arrivée des premiers chefs propriétaires québécois changea donc la donne. Ils étaient persuadés qu'ils pouvaient faire aussi bien, sinon mieux que les chefs français en concevant de nouveaux plats à base de produits québécois et en renouvelant les recettes patrimoniales. Synergie entre chefs et artisans producteurs ; liberté de création ; ouverture sur le monde et affirmation d'une identité singulière, tel était l'esprit de cette génération qui redora le blason de la table québécoise en s'éloignant de l'imaginaire teinté d'élitisme associé à la gastronomie française. L'ancrage de ce discours dans l'espace public permit de légitimer l'émancipation de la cuisine québécoise en un quart de siècle.

Cette évolution rapide de la culture culinaire du Québec coïncida avec l'explosion des communications à l'aube du 21^e siècle, de même qu'avec la montée du nationalisme québécois. « Il n'y a pas d'État et il n'y a pas de nation sans sa cuisine »¹², aime rappeler le chef français Jean Bardet. Dans cette optique, l'affirmation de la nation québécoise devait

¹² Jean Bardet, Séminaire « Du chaudron à la soupière », Institut de l'Histoire et des Cultures de l'Alimentation, Tours, 11 octobre 2012.

aussi passer par l'assiette et c'est ce que nous allons démontrer en s'inspirant de l'approche d'histoire culturelle en alimentation.

1.3 Démarche

Selon l'historien Pascal Ory, qui a notamment rédigé *Le discours gastronomique français. Des origines à nos jours*¹³, l'histoire culturelle se définit comme une histoire sociale des représentations. Elle s'intéresse aux phénomènes symboliques et envisage la culture comme un ensemble de représentations collectives propres à une société; une culture qui engendre des pratiques et des discours¹⁴. L'histoire culturelle ne s'intéresse donc pas au réel, mais plutôt à la manière dont la société interprète, transmet et transforme la réalité. Comme il est impossible d'accéder au passé tel qu'il était, il faut donc le reconstruire à partir de la conscience historique de chaque individu, et cette conscience est déterminée par sa culture¹⁵. Elle résulte d'une interprétation et d'une objectivation du passé qui permettent de donner du sens à l'histoire et de se plonger dans l'esprit du temps.

Bien qu'on ne puisse considérer la culture québécoise comme étant homogène, les actes du plus grand nombre sont structurés par les représentations qu'ont les Québécois de leur société. En ce 21^e siècle, la définition de la culture est toutefois de plus en plus hybride puisque, comme l'explique l'historien anglais Peter Burke, la période dans laquelle nous vivons est marquée par des rencontres culturelles de plus en plus fréquentes et de plus en plus intenses. L'idée d'une culture monolithique est donc à écarter. Or, même s'il y a plusieurs sous-cultures, la majorité des Québécois partagent une variété de valeurs et d'attitudes propres à la société dans laquelle ils vivent. C'est pourquoi Burke définit plutôt l'histoire culturelle comme étant l'histoire des idées et des objets d'un groupe social donné et la place qu'ils occupent dans la façon de vivre de ce groupe¹⁶.

Notre approche d'histoire culturelle s'inspire à la fois des écoles française et anglaise pour rendre compte de la réalité nord-américaine de la gastronomie québécoise. Nous examinons l'évolution et la circulation des idées, des croyances, des pratiques et des représentations. Cette étude nécessite une « analyse du circuit complet de la production, de

¹³ Pascal Ory, *Le discours gastronomique français. Des origines à nos jours*, Paris, Gallimard, 1998, 210 pages.

¹⁴ Pascal Ory, « Histoire culturelle », Encyclopædia Universalis, en ligne, <http://www.universalis-edu.com/encyclopedie/histoire-domaines-et-champs-histoire-culturelle/>

¹⁵ Fernando Sanchez Marcos, « Historical culture », portail Cultura Historica, en ligne : http://www.culturahistorica.es/historical_culture.html#

¹⁶ Entretien de Ernst Gombrich avec Peter Burke, *The Listener*, 27 décembre 1973, Vol. 90, p881-883, en ligne : <https://gombricharchive.files.wordpress.com/2011/04/showdoc19.pdf>

la diffusion, de la consommation et de la réception d'un phénomène ou d'un objet culturel. »¹⁷
Notre approche privilégie donc « l'opinion publique exprimée dans les institutions et dans les médias »¹⁸ pour analyser les changements dans l'alimentation des Québécois et le discours gastronomique véhiculé.

Ainsi, nous verrons que la gastronomie québécoise a effectué une pénétration sociale, passant d'une culture bourgeoise associée à la gastronomie française à une culture qui se veut de plus en plus populaire. De même, nous verrons que les influences culturelles européennes et américaines ont joué un grand rôle dans la culture alimentaire du Québec. Par ailleurs, comme l'histoire culturelle est souvent pluridisciplinaire, nous allierons histoire, ethnologie, anthropologie, littérature, géographie, politique, économie et sociologie pour cerner notre objet d'étude. Cela permet de mieux saisir les facteurs qui ont permis l'invention d'une gastronomie québécoise ainsi que la motivation de ses principaux artisans à produire, transformer, cuisiner et consommer des produits du Québec.

1.4 Sources

De nombreuses sources ont nourri cette histoire de la gastronomie québécoise. Notre corpus de données est composé de plus de 500 articles de journaux et de magazines ainsi que d'émissions radiophoniques et télévisées datant des années 1950 à aujourd'hui. Ces archives de presse permettent de retracer les changements sur la scène culinaire au fil des ans, la mutation du discours gastronomique, l'apport des différents acteurs du milieu, l'évolution de la terminologie, le déploiement à travers les régions du Québec, la reconnaissance de la cuisine québécoise à l'international, la perception des chroniqueurs qui surveillent de près la scène culinaire, etc. Ce dépouillement significatif a notamment permis de construire les biographies des acteurs principaux de l'évolution et de l'émancipation culinaire du Québec sur trois générations, de 1950 à 1975, de 1975 à 2000 et de 2000 à nos jours. Il n'existe ni ouvrage, ni encyclopédie dédié à ces artisans. Une recherche dans les archives, ainsi qu'une revue de presse quotidienne depuis l'été 2011, ont permis de colliger ces données précieuses tant dans les médias anglophones que francophones, au Québec et à travers le monde.

La chronologie des événements qui ont marqué la révolution culinaire québécoise depuis la fin de la Seconde Guerre mondiale s'appuie sur trois ouvrages qui complètent les

¹⁷ Yvan Lamonde, « L'Histoire culturelle comme domaine historiographique au Québec », *Revue d'histoire de l'Amérique française*, vol. 51, no 2, 1997, p.285-299, en ligne : <http://id.erudit.org/iderudit/305650ar>

¹⁸ *Ibid*

informations obtenues dans la presse écrite. Il s'agit du recueil intitulé *La Gastronomie* de Roger Champoux¹⁹ qui regroupe 230 chroniques publiées dans *La Presse* entre 1968 et 1981. À travers ces écrits, l'évolution des habitudes alimentaires et de l'imaginaire gastronomique québécois sont manifestes. À cela s'ajoute l'ouvrage de l'historienne Hélène-Andrée Bizier : *Dans l'assiette de l'autre... Avec Françoise Kayler*²⁰. Cette synthèse de centaines d'articles rédigés par la chroniqueuse et critique culinaire de *La Presse* témoigne des changements spectaculaires survenus entre 1960 et le début du 21^e siècle. Enfin, il y a la biographie de *Gérard Delage, prince de l'humour et de la gastronomie*²¹. Cet important protagoniste de la renaissance gastronomique du Québec était un ambassadeur de la cuisine québécoise à l'étranger. Son parcours est intimement lié à celui de la gastronomie dans la province. Il contribua notamment à fonder l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ) en 1968 et fut un ardent défenseur du visage francophone de la province.

Le corpus de recherche comporte d'ailleurs des documents produits par l'ITHQ tel que le recueil *Vers une nouvelle cuisine québécoise* qui a contribué au virage gastronomique majeur entrepris dans les années 1970, ainsi que *Cuisine traditionnelle des régions du Québec* et *La cuisine traditionnelle du Québec*, des livres de recettes patrimoniales qui recensent les pratiques culinaires des familles établies au quatre coins de la province.

Une quarantaine de livres de recettes, allant d'une édition de la *Cuisinière de la révérende mère Caron*²² datée de 1907, aux plus récents livres signatures des chefs québécois tels que *Toqué! Les artisans d'une gastronomie québécoise*²³ ont aussi servi de référence. Cette production professionnelle dépeint la philosophie des chefs, l'évolution des ingrédients, des recettes et des propos culinaires.

Quelques magazines dédiés aux produits du terroir, aux chefs, aux traditions culinaires ainsi que des éditions spéciales de revues scientifiques consacrées au patrimoine gastronomique ont également été consultés, de même que des études gouvernementales

¹⁹ Né en 1905, Roger Champoux fut journaliste, chroniqueur et éditorialiste à *La Presse* pendant plus d'un demi siècle. Chantre des plaisirs de la bonne table, il publia des centaines de billets et de chroniques qui mettaient en appétit les lecteurs de 1968 jusqu'à sa mort en 1981. Il participait à de nombreux cercles de gastronomes et d'œnologues. Il fut président du Cercle des journalistes de Montréal, vice-président de l'Association internationale des journalistes de langue française, président du Conseil des Arts de Montréal, membre du club Prosper Montagné et membre de l'Ordre du Canada. Il fut par ailleurs décoré de la Médaille d'or du 7^e Congrès mondial de la gastronomie.

²⁰ Hélène-Andrée Bizier, *Dans l'assiette de l'autre... Avec Françoise Kayler – Chronique d'une cuisine québécoise en évolution*, Montréal, Fides, 2012, 224 pages.

²¹ Jocelyne Delage, *Gérard Delage, prince de l'humour et de la gastronomie*, Québec, Les Éditions Graphein, 1998, 589 pages.

²² *Cuisinière de la Révérende Mère Caron*, Septième édition, Montréal, (1878) 1907, 296 pages. Enregistré par la communauté des sœurs de Charité de la Providence en 1884.

²³ Normand Laprise, *Toqué ! Les artisans d'une gastronomie québécoise*, Les éditions du passage, Montréal, 2012, 464 pages.

sur les habitudes de consommation des Québécois et des données ministérielles sur le secteur agrotouristique. Les informations provenant d'émissions liées à la culture culinaire du Québec ont par ailleurs été consignées. À ce chapitre, le défunt magazine radiophonique *Bien dans son assiette*²⁴ de Radio-Canada était une véritable mine d'or.

Finalement, pour être davantage représentatif, le corpus de données qualitatives a été élargi grâce à des entretiens réalisés à l'été 2013 avec dix chefs cuisiniers. Ces toques sont : Jean-Paul Grappe, Joël Chapoulie, Jean Soulard, Normand Laprise, Daniel Vézina, Diane Tremblay, Marie-Chantal Lepage, Martin Gagné, Sébastien Houle, ainsi que le duo composé de Frédéric Laplante et Karen Therrien²⁵. Les entrevues ont eu lieu un peu partout à travers la province, dans les lieux choisis par les artisans culinaires. La méthode d'enquête orale s'est imposée dès l'amorce de ce projet pour bien saisir comment les acteurs du milieu se représentent l'évolution de la gastronomie et discuter de leur contribution. Ces artisans jouissent d'une reconnaissance sociale mais sont aussi des pédagogues auprès des Québécois.

1.5 Cadre théorique

Outre la dimension historique de ce mémoire, il importe de définir les notions d'alimentation, de culture, d'identité, de patrimoine, de terroir et de gastronomie, qui sont fondamentales à la compréhension de l'évolution culinaire du Québec. Les études sur la gastronomie française ont servi de modèle de référence pour établir ce cadre théorique. La place occupée par la France dans l'historiographie mondiale de l'alimentation est d'ailleurs considérable.

Notre alimentation, c'est-à-dire nos trois repas quotidiens, expriment nos goûts et nos valeurs en fonction de nos moyens. Nous effectuons des choix dans la sélection des aliments et la préparation d'un repas. Nous choisissons également avec qui nous partageons ce repas, où nous le partageons, dans quelles circonstances, à quelles fins et dans quelle ambiance. Nulle part au monde on ne mange n'importe quoi, n'importe comment, n'importe quand, avec n'importe qui. L'acte alimentaire est un acte de civilisation et un acte de construction sociale qui nous en dit long sur la représentation du monde dans une culture donnée. Comme l'a soutenu l'historien Anthony Rowley lors de la reconnaissance du repas

²⁴ Site web de l'émission *Bien dans son assiette* : http://ici.radio-canada.ca/emissions/bien_dans_son_assiette/

²⁵ Voir notices biographiques dans les annexes 1, 2 et 3

gastronomique français à l'UNESCO, la gastronomie permet de reticoter des liens à table. Ce sont des moments privilégiés de recomposition familiale et sociétale²⁶.

L'acte alimentaire occupe une place prépondérante dans la culture et les représentations identitaires²⁷. En situation d'immigration, par exemple, ce sont la langue et la cuisine qui résistent le plus longtemps au changement. L'anthropologue Claude Lévi-Strauss s'est attardé à cette dimension culturelle de l'alimentation dans son ouvrage *L'Origine des manières de table*, en démontrant que « la cuisine d'une société est un langage dans lequel elle traduit inconsciemment sa structure, à moins que, sans le savoir, elle ne se résigne à y dévoiler ses contradictions. »²⁸

Au-delà de ces réflexions anthropologiques, la définition culturelle de l'UNESCO fait désormais école. Telles que définies par les critères du patrimoine immatériel, les notions de savoir-faire, de pratiques et de connaissances transmises de générations en générations, procurent aux individus un sentiment d'identité et de continuité²⁹. Prenons l'exemple des habitants des régions québécoises du Saguenay et du Lac-Saint-Jean pour qui la tourtière, la soupe aux gourganes, la salade aux cailles (lait acidulé) et la tarte aux bleuets sont des marqueurs identitaires très puissants. Ils font partie de la culture saguenéenne et jeannoise, au même titre que le cassoulet reflète la culture régionale du Languedoc. La culture ne se limite évidemment pas qu'aux Beaux-Arts, c'est aussi ce que l'on mange.

Dans *L'Homnivore*, le sociologue Claude Fischler écrit d'ailleurs qu'incorporer un aliment, c'est incorporer ses propriétés au sens réel et figuré. Nous devenons ce que nous mangeons. L'incorporation fonde l'identité. Elle est également fondatrice de l'identité collective, et du même coup, de l'altérité. L'alimentation et la cuisine sont donc des éléments capitaux du sentiment collectif d'appartenance³⁰. De la même façon, manger représente un acte de métissage permettant la rencontre et la cohabitation de soi et de l'autre. Ce métissage peut être désiré pour signifier une ouverture à l'autre³¹, mais il peut aussi être imposé, soit par la mondialisation, la colonisation ou les stratégies de marketing alimentaire. Dans une idéalisation d'un patrimoine gastronomique figé, certains nient ce métissage ou le refusent carrément. La notion d'identité est donc difficile à définir, précisément en raison de son caractère multidimensionnel tel que l'explique Edmond Marc Lipiansky.

²⁶ Entrevue avec Anthony Rowley à France Info, en ligne : http://www.dailymotion.com/video/xfnytb_anthony-rowley-france-info-17112010_news

²⁷ Manuel Calvo, « Migration et alimentation », *Information sur les sciences sociales*, no 21, vol 3., 1982, p.383-446

²⁸ Claude Lévi-Strauss, *L'Origine des manières de table*, France, Plon, 1968, p.411

²⁹ Francis Chevrier, *Notre gastronomie est une culture*, Paris, Bourin Editeur, 2011, p.118

³⁰ Claude Fischler, *L'Homnivore*, Paris, Éditions Odile Jacob, 2001, p.66-68

³¹ Daniel Latouche dir., *Voulez-vous manger avec moi ? - Pratiques interculturelles en France et au Québec*, Fides, Canada, 2003, p.211-224.

Phénomène complexe, l'identité est aussi paradoxale. En effet, dans sa signification même, elle désigne ce qui est unique : elle se distingue et se différencie irréductiblement des autres. Mais elle qualifie également ce qui est identique, c'est-à-dire ce qui est parfaitement semblable tout en restant distinct. Cette ambiguïté sémantique a un sens profond : elle suggère que l'identité oscille entre la similitude et la différence, entre ce qui fait de nous une individualité singulière et qui, dans le même temps, nous rend semblables aux autres. La psychologie montre bien que l'identité se construit dans un double mouvement d'assimilation et de différence, d'identification aux autres et de distinction par rapport à eux.³²

L'engouement pour le terroir depuis les années 1980 s'inscrit dans un processus de patrimonialisation attribuable à une quête d'identité, d'histoire et de mémoire selon l'historienne Julia Csergo. « C'est à travers l'incorporation par le mangeur du produit originaire du sol natal ou du savoir-faire de la communauté de référence que la tradition culinaire se fait lieu d'enracinement symbolique, lieu de mémoire et lieu d'identité culturelle. »³³ Le sociologue Jean-Pierre Poulain établit aussi une corrélation entre l'industrialisation de l'alimentation et cette reconquête de l'identité. Lorsque le lien entre l'aliment et la nature est rompu, le mangeur est en partie déconnecté de son univers bioculturel. Il cherche donc à rétablir cette liaison³⁴. La volumineuse *Histoire de l'alimentation* dirigée par Jean-Louis Flandrin et Massimo Montanari explique ce retour marqué au terroir à l'heure de la mondialisation et de l'uniformisation des pratiques alimentaires.

La tendance à une homogénéité plus grande des comportements engendre, par réaction, un fort attachement à sa propre identité. Les récents événements de la politique mondiale l'ont montré à l'évidence: là où les identités sont soumises à un projet de normalisation et d'universalisation, elles se rebiffent avec une vigueur renouvelée et même avec virulence.³⁵

La patrimonialisation alimentaire est parfois une réaction protectrice à la perte appréhendée de traditions et d'un sentiment d'authenticité, mais elle peut aussi être une construction sociale qui permet de développer le tourisme, ou même un processus identitaire qui fonde l'appartenance à un groupe³⁶, qui incarne le groupe³⁷.

D'ailleurs, en se basant sur l'histoire de la gastronomie française et de sa reconnaissance au patrimoine mondial de l'UNESCO, Julia Csergo démontre que la gastronomie mérite d'être reconnue comme une marchandise culturelle au même titre que d'autres pans de la culture. L'historienne met en évidence la nécessité d'élaborer une politique culturelle nationale pour encourager l'économie de cette culture immatérielle, tout

³² Edmond Marc Lipiansky, « L'identité personnelle », *Revue Sciences Humaines : L'identité*, Auxerre, 1998, p.22

³³ Julia Csergo, « Nostalgie du terroir », *Autrement*, no 194, mai 2000, p.156-162

³⁴ Jean-Pierre Poulain, « Goût du terroir et tourisme vert à l'heure de l'Europe », *Ethnologie française*, T.27, No. 1, Pratiques alimentaires et identités culturelles, Janvier-Mars 1997, p.20

³⁵ Jean-Louis Flandrin et Massimo Montanari, *Histoire de l'alimentation*, Fayard, Paris, 1996, p. 885

³⁶ Jacinthe Bessière et Laurence Tibère, « Éditorial : Patrimoines Alimentaires », *Anthropology of food*, 8 | 2011, en ligne : <http://aof.revues.org/6782>

³⁷ Pierre Nora dir., *Les lieux de mémoire*, Volume 1, Paris, Quarto-Gallimard, 1997, p.103-110

en protégeant ses produits et ses acteurs des dangers de la standardisation en cette ère de mondialisation³⁸.

La chercheuse Marie-Noëlle Aubertin décrit aussi le patrimoine comme étant un travail de mémoire à partir du présent qui est redéfini au fil des transmissions successives³⁹. Les représentations alimentaires patrimoniales agissent donc comme des mythes fondateurs de l'identité gastronomique : « Le patrimoine advient lorsqu'une collectivité identifie un objet pour lequel elle manifeste un goût particulier et décide d'en faire un emblème qui sera reconnu par tous, c'est-à-dire par ses membres et par les autres nations, puisqu'il s'agit d'une preuve d'identité. »⁴⁰

L'historien britannique Eric Hobsbawm a d'ailleurs développé le concept d'invention de la tradition en s'intéressant à l'essor des nationalismes. Il a démontré que les traditions inventées ou revisitées symbolisent l'appartenance à une communauté et établissent la cohésion sociale⁴¹. La nation moderne invente une tradition et en fait un patrimoine qui puise sa légitimité dans le passé plutôt que de miser sur sa nouveauté. Ces créations néo-traditionnalistes permettent de définir des lieux de références et des repères stables dans les sociétés neuves issues du colonialisme. Ce processus de patrimonialisation fait d'ailleurs partie de l'imaginaire national théorisé par Benedict Anderson qui s'est attardé à la constitution de l'identité collective⁴². Pour cet historien américain, la nation est une communauté imaginée qui repose sur une représentation collective d'un état où les individus partagent appartenance, territoire et culture.

L'invention d'une gastronomie nationale au Québec répondrait donc au besoin populaire d'établir un marqueur identitaire éloquent. Dans *Genèse des nations et cultures du nouveau monde*⁴³, l'historien et sociologue québécois Gérard Bouchard a d'ailleurs établi que la société québécoise a été incapable de se représenter comme une « collectivité neuve » avant les années 1970 en raison du lien colonial entretenu par les élites avec la mère-patrie française. La dichotomie entre la propension du peuple canadien-français à s'inventer une identité propre au Nouveau-Monde et l'imaginaire projeté par l'élite très attachée au Vieux-

³⁸ Julia Csergo, *La Gastronomie est-elle une marchandise culturelle comme une autre ? La gastronomie française à l'Unesco : histoire et enjeux*. Chartres, Menu Fretin, 2016, 313 p.

³⁹ Marie-Noëlle Aubertin, « Ingrédients de base pour un patrimoine gastronomique », *Continuité - Le goût de l'identité*, Numéro 130, Automne 2011, p.18-20

⁴⁰ Marie-Noëlle Aubertin et Geneviève Sicotte dir., *Gastronomie québécoise et patrimoine*, Presses de l'Université du Québec, Québec, 2013, p.5

⁴¹ Eric Hobsbawm et Terence Ranger, *The invention of tradition*, Cambridge University Press, 1983, 320p.

⁴² Benedict Anderson, traduit par Pierre-Emmanuel Dauzat, *L'imaginaire national – Réflexions sur l'origine et l'essor du nationalisme*, Éditions La Découverte, Paris, 2006, 224p.

⁴³ Gérard Bouchard, *Genèse des nations et cultures du Nouveau Monde*, Les éditions du Boréal, Montréal, 2001, 504p.

Monde aurait donc fait dévier la société de sa trajectoire en projetant de fausses représentations d'elle-même. Cette fracture entre la culture populaire et la culture de la haute société s'est effritée avec la Révolution tranquille. Fini la continuité coloniale, le peuple a embrassé la modernité, l'américanité et en grande partie le rêve continental d'une nation québécoise. Ce mémoire corrobore cette théorie. Le schéma de continuité engendré par la culture des élites a dominé les imaginaires gastronomiques de la Nouvelle-France jusqu'aux années 1970 avec l'ascendant de la haute cuisine française. Puis le schéma de la rupture engendré par la culture populaire a permis l'invention de la gastronomie québécoise.

Tel que mentionné précédemment, la gastronomie ne fait pas nécessairement référence à la cuisine des chefs étoilés. C'est « l'ensemble des pratiques et des représentations partagées par un groupe à propos de l'acte alimentaire »⁴⁴. Patrick Rambourg explique dans son *Histoire de la cuisine et de la gastronomie françaises*, qu'elle naît dans la longue durée et dans la sociabilité. La gastronomie prend forme avec le partage du repas et l'émergence des propos de table. Au bout d'un moment, un discours s'associe à la dégustation des plats. C'est alors que culture et bonne chère s'unissent pour donner naissance à la gastronomie⁴⁵.

Pour que la gastronomie puisse se manifester, un va-et-vient entre cuisine familiale et cuisine professionnelle est essentiel. Jean-François Revel est l'historien qui a théorisé ces deux souches culinaires dans son *Festin en paroles*, soit la cuisine populaire et la cuisine savante⁴⁶. Francis Chevrier dit qu'il ne faut privilégier ni l'une, ni l'autre, puisqu'elles ont une relation dialectique⁴⁷. En fait, la cuisine populaire est transmise de génération en génération par imitation ou habitude. Elle est diversifiée mais elle évolue lentement, alors que la cuisine savante en est une d'innovation et d'expérimentation. La cuisine savante, dite professionnelle, s'inspire donc de la cuisine populaire, dite familiale ou domestique, pour renouveler les plats. Les grands chefs puisent d'ailleurs fréquemment dans les traditions culinaires et dans leurs souvenirs d'enfance pour concocter des menus⁴⁸. De la même manière, les familles sont aussi nombreuses à s'inspirer de la cuisine professionnelle pour tenter de nouvelles recettes à la maison.

L'autre condition *sine qua non* pour qu'il y ait gastronomie est la disponibilité des ressources, peu importe que les aliments soient locaux ou de provenance étrangère. Ce

⁴⁴ Aubertin et Sicotte, *Op. Cit.*, p.4

⁴⁵ Patrick Rambourg, *Histoire de la cuisine et de la gastronomie françaises*, Paris, Perrin, 2013, p.20

⁴⁶ Jean-François Revel, *Un festin en paroles. Histoire littéraire de la sensibilité gastronomique de l'Antiquité à nos jours*, Paris, Jean-Jacques Pauvert, 1979, p.36

⁴⁷ Francis Chevrier, *Op.Cit.*, p.55-56

⁴⁸ *Ibid*

n'est donc pas un hasard si la circulation des produits a coïncidé avec la montée du discours alimentaire à l'échelle planétaire.

1.6 Bilan historiographique

L'alimentation intéresse les historiens depuis le 17^e siècle. Certains, comme Le Grand D'Aussy en 1782, dans *Histoire de la vie privée des Français de l'origine de la nation jusqu'à nos jours*, consignèrent d'abord les produits et les techniques culinaires utilisés en décrivant ustensiles, repas, boissons et comportements alimentaires⁴⁹. Cet objet d'étude connut toutefois un déclin au 19^e siècle, où on lui réserva une part bien anecdotique. La recherche en alimentation reprit de plus belle au 20^e siècle avec l'École des Annales qui lui conféra sa légitimité comme champs d'étude scientifique. Trois approches essentiellement quantitatives émergèrent de cette école : une histoire économique (rapports de production, sécurité alimentaire, techniques agricoles, etc.), une histoire de la culture matérielle et de la consommation (nutrition, apport calorique, régimes, systèmes alimentaires, etc.) et plus tardivement, une histoire sociale et culturelle s'intéressant aux codes, aux choix, aux goûts et aux symboles alimentaires⁵⁰.

Dans les années 1960, l'anthropologue et ethnologue Claude Lévi-Strauss ouvrit d'ailleurs la porte à une nouvelle conception culturaliste en questionnant les rapports entre alimentation, culture et société, tout en s'intéressant à l'histoire des mentalités. Dans son petit traité d'ethnologie culinaire, il affirma que la cuisine était un vecteur d'identité culturelle⁵¹. « La nourriture doit être bonne à manger, mais aussi bonne à penser »⁵², disait-il. Père du structuralisme, Lévi-Strauss révolutionna l'approche de l'alimentation en s'intéressant à sa place dans la mythologie et en démontrant que la cuisine était un langage révélateur des sociétés. Inventeur du triangle culinaire du « cru », du « cuit » et du « pourri », il établit un modèle de mises en relations structurales des différentes formes de cuisine selon le mode de cuisson des aliments. Cette démarche lui permit d'exposer les oppositions fondamentales entre sacré et profane, culture et nature, cru et cuit. Ainsi, le cru représente la nature et le sauvage, alors que le cuit est synonyme de culture et de civilisation.

Par la suite, les historiens s'attardèrent davantage aux habitudes alimentaires caractéristiques des nations, des religions, de l'urbain et du rural, ou encore des classes

⁴⁹ Julia Csergo, *Histoire de l'alimentation : quels enjeux pour la formation ?* Educagri Éditions, 2004, 199 pages.

⁵⁰ Csergo, *Op.Cit.*

⁵¹ Yvonne Verdier, « Pour une ethnologie culinaire », *L'Homme*, 1969, tome 9 n°1, pp. 49-57, en ligne : http://www.persee.fr/doc/hom_0439-4216_1969_num_9_1_367018

⁵² Claude Lévi-Strauss, *Œuvres*, Gallimard, 2008 (1961), 2128 pages.

sociales. Ils comparèrent également l'évolution des préférences alimentaires, des techniques culinaires et des manières de table. L'*Histoire de l'alimentation* de Jean-Louis Flandrin et Massimo Montanari en est un exemple probant. Les travaux de Flandrin, plus proches d'une histoire des mentalités, donnèrent d'ailleurs une autre saveur à l'histoire de l'alimentation dans les années 1980. Cette approche qualitative des normes alimentaires et de l'histoire du goût est toujours privilégiée.

Depuis le début du 21^e siècle, le regain d'intérêt est d'ailleurs manifeste pour l'histoire de l'alimentation. Une multitude de champs d'étude tels que l'histoire des ingrédients, des aliments, des alcools, des traditions alimentaires et de plats particuliers se sont développés, tout comme l'intérêt pour les imaginaires de la gastronomie, les industries alimentaires et le secteur agrotouristique. Les possibilités sont désormais multiples et il ne fait plus de doute que l'alimentation est un objet scientifique sérieux.

Au Québec, c'est également un ethnologue, Jacques Rousseau, qui d'une certaine façon, pava la voie à une nouvelle histoire de l'alimentation. Il laissa de côté les approches anecdotiques et descriptives adoptées depuis le début du siècle par les Marius Barbeau et Édouard Zotique-Massicotte. Dans l'article *Quelques jalons de l'histoire et de la géographie gastronomique du Québec*⁵³ publié en 1967, Rousseau prôna une démarche pluridisciplinaire afin d'étudier la gastronomie. Selon lui, l'analyse de l'évolution des moeurs alimentaires devait se faire sous le prisme de la culture, des classes sociales et de la géographie. Un peu à l'instar de l'histoire de l'alimentation en Europe, c'est à partir des années 1980 que cette discipline s'ancra dans la Belle Province.

Les historiens québécois ont toujours eu une affection particulière pour l'alimentation en Nouvelle-France. Cette période charnière du Québec fut largement étudiée. Dans *L'oeuvre de chère en Nouvelle-France. Le régime des malades à l'Hôtel-Dieu de Québec*⁵⁴, François Rousseau offrit par exemple une description détaillée des goûts et dégoûts de l'époque, des déterminants socio-économiques, des rations et des représentations culturelles de l'alimentation. Bernard Audet fit de même avec *Se nourrir au quotidien en Nouvelle-France*⁵⁵, où il traita à la fois de production, de distribution et de consommation, mais également de l'évolution des pratiques culinaires et des manières de table.

⁵³ Jacques Rousseau, « Quelques jalons de l'histoire et de la géographie gastronomique du Québec », *Les Cahiers des Dix*, no 32, 1967, Montréal, p.13-35, en ligne : <http://www.ourroots.ca/page.aspx?id=3648494&grylID=2ccf3515-2ae5-42d0-82ac-734099fd5c55>

⁵⁴ François Rousseau, *L'oeuvre de chère en Nouvelle-France. Le régime des malades à l'Hôtel-Dieu de Québec*, Québec, Presses de l'Université Laval, 1990, 448 pages.

⁵⁵ Bernard Audet, *Se nourrir au quotidien en Nouvelle-France*, Montréal, Les éditions GID, 2001, 368 pages.

Pour ce mémoire, l'étude publiée en 1989 par Yvon Desloges et Marc Lafrance intitulée *Goûter à l'histoire : les origines de la gastronomie québécoise*⁵⁶ fut une référence. Il s'agit d'une histoire de la gastronomie par les recettes de cuisine professionnelle entre le 16^e et le 19^e siècle. Sous l'angle des sensibilités alimentaires et de l'évolution des goûts, les historiens utilisèrent une approche culturaliste. En 2009, Yvon Desloges publia également *À table en Nouvelle-France : alimentation populaire, gastronomie et traditions alimentaires dans la vallée laurentienne avant l'avènement des restaurants*⁵⁷. Cet ouvrage traite des modèles culturels alimentaires et des pratiques du 17^e et du 18^e siècle. En 2011, l'auteur rédigea aussi un article scientifique intitulé « Les Québécois francophones et leur identité alimentaire : de Cartier à Expo 67 »⁵⁸, qui porte sur l'évolution de la cuisine et de la gastronomie dans la province, des mythes liés aux traditions culinaires québécoises et des différences entre alimentation populaire et bourgeoise. Ces travaux ont tous été précieux pour résumer l'histoire de la table québécoise avant les années 1960.

À ceux-ci s'ajoute le travail de Martin Fournier dans *Jardins et potagers en Nouvelle-France – Joie de vivre et patrimoine culinaire*⁵⁹. Cet ouvrage grand public publié en 2004 recense la variété de ressources alimentaires disponibles dans la colonie grâce à une compilation de témoignages et d'observations de l'époque. Le panorama des jardins des communautés religieuses, des nobles, de l'élite paysanne et d'une famille de censitaires, démontre que les habitants plus aisés étaient bien nourris en Nouvelle-France.

*Le menu quotidien en Nouvelle-France*⁶⁰ signé Hélène-Andrée Bizier et Robert-Lionel Séguin contient quant à lui la liste des aliments européens implantés dans les moeurs de la colonie. Ce livre aborde également l'épisode où Samuel de Champlain a institué la gourmandise en art de vivre en Nouvelle-France.

Michel Lambert a pour sa part effectué une recherche colossale qui sert de repère en histoire de l'alimentation québécoise. L'auteur a sillonné le Québec pendant six ans pour recueillir témoignages, recettes et documents historiques. *L'Histoire de la cuisine familiale du Québec* se décline en cinq volumes : *Ses origines autochtones et européennes*⁶¹, *La mer*,

⁵⁶ Marc Lafrance et Yvon Desloges, *Goûter à l'histoire : les origines de la gastronomie québécoise*, Québec, Les Éditions de la Chenelière, 1989, 160 pages.

⁵⁷ Yvon Desloges, *À table en Nouvelle-France : alimentation populaire, gastronomie et traditions alimentaires dans la vallée laurentienne avant l'avènement des restaurants*, Québec, Septentrion, 2009, 231 pages.

⁵⁸ Yvon Desloges, « Les Québécois francophones et leur identité alimentaire : de Cartier à Expo 67 », *Cuizine : revue des cultures culinaires au Canada*, Volume 3, numéro 1, 2011, en ligne : <http://id.erudit.org/iderudit/1004727ar>

⁵⁹ Martin Fournier, *Jardins et potagers en Nouvelle-France – Joie de vivre et patrimoine culinaire*, Québec, Septentrion, 2004, 243 pages.

⁶⁰ Hélène-Andrée Bizier, *Le menu quotidien en Nouvelle-France*, Montréal, Art Global, 2004, 124 pages

⁶¹ Michel Lambert, *Histoire de la cuisine familiale du Québec, Volume 1 : Ses origines autochtones et européennes*, Les Éditions GID, Québec, 2006, 501 pages.

ses régions et ses produits des origines à aujourd'hui⁶²; *La forêt, ses régions et ses produits, des origines à aujourd'hui*⁶³ ; *La plaine du Saint-Laurent et les produits de la ferme traditionnelle*⁶⁴ et enfin, *Le monde à notre table: ses cuisines et ses produits*⁶⁵. Cette histoire des habitudes alimentaires par les menus est une démonstration de la spécificité de la cuisine québécoise en raison de son métissage unique.

Henri-Paul Garceau a également légué une histoire de l'hôtellerie et de la restauration au Québec en deux volumes : *Chronique de l'hospitalité hôtelière du Québec de 1880 à 1940*⁶⁶ et *Chronique de l'hospitalité hôtelière du Québec de 1940 à 1980*⁶⁷. Au menu : la trajectoire de la haute cuisine sur 100 ans, les balbutiements de la démocratisation de la gastronomie et une brève description des acteurs marquants de ces décennies.

Les notes colligées par Jacques Lacoursière sur l'histoire de la gastronomie et de l'alimentation au Québec ont par ailleurs servi de point de départ à ce mémoire. L'historien atteste que la Nouvelle-France est née sous le signe de la gastronomie en raison de l'abondance du gibier, du poisson, des fruits, des légumes et des fines herbes qu'on y trouvait. Ce manuscrit intitulé « Évolution de la gastronomie et de la restauration au Québec » m'a été transmis par l'historien en 2010⁶⁸.

Au-delà des ouvrages historiques, certaines études pluridisciplinaires s'avèrent aussi fort utiles. C'est le cas du recueil *Voulez-vous manger avec moi ? Pratiques interculturelles en France et au Québec*⁶⁹ et des actes de colloque *Gastronomie québécoise et patrimoine*⁷⁰ publiés à la suite du 79^e Congrès de l'ACFAS. Marie-Noëlle Aubertin, qui a dirigé cette publication, a produit un mémoire intitulé *La quête identitaire des livres de chef : la transformation du discours gastronomique québécois en parole originale*⁷¹. S'appuyant sur le concept de Pascal Ory qui définit la gastronomie comme étant la combinaison des discours technique, environnemental et esthétique, la chercheuse analyse les livres culinaires des

⁶² Michel Lambert, *Histoire de la cuisine familiale du Québec, Volume 2 : La mer, ses régions et ses produits des origines à aujourd'hui*, Les Éditions GID, Québec, 2006, 912 pages.

⁶³ Michel Lambert, *Histoire de la cuisine familiale du Québec, Volume 3 : La forêt, ses régions et ses produits des origines à aujourd'hui*, Les Éditions GID, Québec, 2009, 1380 pages.

⁶⁴ Michel Lambert, *Histoire de la cuisine familiale du Québec, Volume 4 : La plaine du Saint-Laurent et les produits de la ferme traditionnelle*, Les Éditions GID, Québec, 2011, 1103 pages

⁶⁵ Michel Lambert, *Histoire de la cuisine familiale du Québec, Volume 5 : Le monde à notre table, ses cuisines et ses produits*, Les Éditions GID, Québec, 2013, 987 pages.

⁶⁶ Henri-Paul Garceau, *Chronique de l'hospitalité hôtelière du Québec de 1880 à 1940*, Les Publications du Québec, Montréal, 1990, 212 pages.

⁶⁷ Henri-Paul Garceau, *Chronique de l'hospitalité hôtelière du Québec de 1940 à 1980*, XYZ éditeur, 1995, Louiseville, 239 pages.

⁶⁸ Jacques Lacoursière, *Évolution de la gastronomie et de la restauration au Québec*, 45 pages, 2010.

⁶⁹ Daniel Latouche dir., *Op.Cit.*

⁷⁰ Marie-Noëlle Aubertin et Geneviève Sicotte dir., *Op.Cit.*

⁷¹ Marie-Noëlle Aubertin, *La quête identitaire des livres de chef : la transformation du discours gastronomique québécois en parole originale*, Mémoire, Université du Québec à Montréal, mars 2010.

chefs Daniel Vézina, Diane Tremblay et Martin Picard, trois ouvrages qui participèrent à la création d'une culture gastronomique québécoise. Elle revient notamment sur la publication du premier livre d'un chef québécois en 1997, celui de Daniel Vézina. Le « passage à l'écriture de la part de Vézina marque une nouvelle ère. Il indique que les chefs nés et formés au Québec peuvent désormais aussi écrire et fabriquer de beaux livres pour faire état de la grande cuisine. »⁷² Par ailleurs, dans l'article « Ingrédients de base pour un patrimoine gastronomique »⁷³ paru dans le magazine *Continuité*, Marie-Noëlle Aubertin arrive aux mêmes conclusions que Michel Lambert sur la spécificité de la cuisine québécoise.

Les restaurants de quartier où l'on sert des mets canadiens et italiens, les buffets chinois qui proposent sushis et pizzas et même les tables des grands chefs voient leurs menus intégrer des cuisines venues d'ailleurs. Certains prétendent qu'il s'agit d'une preuve que la cuisine québécoise n'existe pas réellement, ou du moins qu'elle est très pauvre ou limitée. Au contraire, le métissage est une caractéristique essentielle de la cuisine québécoise et il lui confère une forme d'unicité. Peu de régions peuvent se vanter d'être en contact avec autant de plats différents. La cuisine québécoise est non seulement ouverte aux recettes venues d'ailleurs, mais elle sait se les approprier et en faire des hybrides originaux.⁷⁴

Ce numéro du magazine *Continuité* intitulé *Le goût de l'identité* contenait aussi un texte de Michel Lambert sur le particularisme de la cuisine du Québec, un autre de Laurier Turgeon sur le métissage de la cuisine, ainsi que des articles portant sur les personnalités culinaires marquantes de la Belle Province et sur la problématique des appellations contrôlées. La revue *Québec Science* a également dédié un numéro spécial⁷⁵ à la question des circuits courts d'alimentation, de la transformation rapide de la cuisine québécoise, des circuits agrotouristiques du Québec et des produits de niche. Cette publication mettait notamment à contribution Jean-Pierre Lemasson, professeur associé à l'Université du Québec à Montréal qui a fondé le Certificat en gestion et pratiques socioculturelles de la gastronomie et qui a publié des ouvrages sur l'histoire du pâté chinois et de la tourtière, en plus de rédiger les *Chroniques gastronomiques québécoises*⁷⁶, un petit livret traitant des enjeux d'identité culinaire.

Enfin, trois autres articles scientifiques ont alimenté nos réflexions : « L'émergence des appellations d'origine au Québec. Naissance d'une nouvelle convention de qualité » (2007) de Carole Chazoule et Rémy Lambert⁷⁷; « The Myth of Québec Traditional Cuisine at

⁷² Marie-Noëlle Aubertin, *La quête identitaire des livres de chef : la transformation du discours gastronomique québécois en parole originale*, Op.Cit.

⁷³ Marie-Noëlle Aubertin, « Ingrédients de base pour un patrimoine gastronomique », Op.Cit.

⁷⁴ Ibid

⁷⁵ Québec science, *Retrouvez le plaisir de manger*, Volume 47, numéro 9, Été 2009, 91 pages.

⁷⁶ Jean-Pierre Lemasson, *Chroniques gastronomiques québécoises*, Delbusso, 2012, 194 pages.

⁷⁷ Carole Chazoule et Rémy Lambert, « L'émergence des appellations d'origine au Québec. Naissance d'une nouvelle convention de qualité », *Économie rurale*, 299 | 2007, p.24-39

Au Pied de Cochon » (2012) de Catherine Turgeon-Gouin⁷⁸; et « Entre l'art et la science : la littérature culinaire et la transformation des habitudes alimentaires au Québec » (2005) de Caroline Coulombe⁷⁹. Cette dernière a également rédigé le mémoire de maîtrise « Un siècle de prescriptions culinaires : continuités et changements dans la cuisine au Québec, 1860-1960 »⁸⁰. L'article de Chazoule et Lambert nous permet de mieux cerner l'enjeu des appellations, alors que celui de Turgeon-Gouin explique très bien les notions de folklorisation de la cuisine et des mythes fondateurs du patrimoine. Quant aux travaux de Coulombe, ils délimitent l'influence de la littérature sur les moeurs culinaires et valident l'impact de ces écrits dans la canadianisation de l'alimentation. À ce titre, le mémoire de Julie Parker intitulé « *La cuisinière canadienne : contenant tout ce qu'il est nécessaire de savoir dans un ménage...* : témoin de l'émergence d'une cuisine nationale au carrefour des cultures au XIXe siècle »⁸¹ nous renseigne sur la naissance de la cuisine canadienne aujourd'hui dite « cuisine traditionnelle québécoise » à travers l'analyse du livre de recettes *La cuisinière canadienne*.

1.7 Conclusion

La problématique, l'approche d'histoire culturelle, le cadre théorique et l'historiographie présentés dans ce chapitre permettent d'analyser la mutation du discours et de l'imaginaire gastronomique au Québec en y jetant un regard neuf. Il apparaît clair que l'invention de la gastronomie québécoise dans les cuisines professionnelles, et la façon dont l'émancipation des chefs québécois s'est opérée, demeure un angle peu étudié. Les prochains chapitres contribueront donc à l'avancement des connaissances scientifiques en la matière.

⁷⁸ Catherine Turgeon-Gouin, « The Myth of Québec Traditional Cuisine at Au Pied de Cochon », *Cuizine: The Journal of Canadian Food Cultures*, Volume 3, numéro 2, 2012, en ligne : <http://id.erudit.org/iderudit/1012454ar>

⁷⁹ Caroline Coulombe, « Entre l'art et la science : la littérature culinaire et la transformation des habitudes alimentaires au Québec », *Revue d'histoire de l'Amérique française*, Volume 58, numéro 4, printemps 2005, p. 507-533, en ligne : <http://id.erudit.org/iderudit/012211ar>

⁸⁰ Caroline Coulombe, « Un siècle de prescriptions culinaires : continuités et changements dans la cuisine au Québec, 1860-1960 », Mémoire, Université du Québec à Trois-Rivières, 2002, 158 pages.

⁸¹ Julie Parker, « *La cuisinière canadienne : contenant tout ce qu'il est nécessaire de savoir dans un ménage...* : témoin de l'émergence d'une cuisine nationale au carrefour des cultures au XIXe siècle. », Mémoire, Université du Québec à Montréal, 2006, 114 pages.

CHAPITRE 2 - PARCOURS D'UNE IDENTITÉ MÉTISSÉE

2.1 Introduction

Entreprendre d'écrire l'histoire de la table d'un peuple, exposer les modifications qui, de siècle en siècle, furent apportées dans son ordonnance et ses services, décrire et commenter les progrès de sa cuisine, c'est broser un tableau suggestif de la civilisation de ce peuple en le suivant dans les étapes qu'il parcourut, depuis l'époque lointaine où, chétive tribu, il gîtait dans de sombres cavernes, se nourrissant de racines sauvages, de poissons crus et de la chair, pantelante encore, des animaux qu'il venait de tuer à coups d'épieu⁸², écrivait Auguste Escoffier dans la préface du *Larousse gastronomique* en 1938.

C'est dans cet esprit et pour mieux comprendre le contexte dans lequel se situe l'émergence de la gastronomie québécoise, que nous allons retracer l'histoire de l'alimentation depuis la rencontre des colons français et des peuples autochtones en Amérique du Nord. Le contenu des assiettes a évolué au fil des échanges culturels. L'histoire de la gastronomie québécoise reflète donc la transformation de la société. Dans l'assiette, on reproduit les inégalités sociales, les conflits politiques et les tendances culturelles.

L'histoire de la cuisine québécoise a été marquée par cinq grandes périodes. Le métissage franco-amérindien s'est échelonné de 1608 à 1690. Les colons ont mangé à la française de 1690 à 1790. Le métissage anglo-français s'est produit entre 1790 et 1860. Puis entre 1860 et 1960, les gens ont mangé à la canadienne-française. Enfin, depuis 1967, la cuisine québécoise a subi des influences internationales⁸³ tout en cherchant à affirmer sa propre identité culinaire. Entre chacune de ces phases, il s'est écoulé entre 75 et 100 ans. « Les changements alimentaires surviennent lorsque la quatrième génération n'est plus en contact avec la première et qu'elle se montre plus réceptive et plus perméable au changement alors que la première se veut la gardienne des valeurs »⁸⁴, explique l'historien Yvon Desloges.

2.2 Nourritures autochtones

En 1534, lors du premier voyage officiel de Jacques Cartier en Amérique du Nord, les Nations amérindiennes, surtout des Iroquoiens sédentaires, étaient bien visibles le long

⁸² Auguste Escoffier (préface) et Prosper Montagné, *Larousse gastronomique*, Paris, Librairie Larousse, 1938, 1087p.

⁸³ Yvon Desloges, *Op. Cit, À table en Nouvelle-France*, p.145

⁸⁴ *Ibid*

des deux rives du Saint-Laurent, particulièrement les Iroquois à Stadaconé (Québec) et Hochelaga (Montréal). Selon les récits de l'époque, leur diète était alors constituée des « trois soeurs », c'est-à-dire de haricots, de courges et de maïs. Les Iroquoiens cultivaient aussi le tournesol. À l'automne surtout, les hommes chassaient orignaux, wapitis, bélugas, phoques, dindons sauvages, porcs-épic, boeufs sauvages, daims, ours, lièvres, martres et renards. Au printemps, ils pêchaient maquereaux, aloses, saumons, esturgeons, mulets, bars, carpes, anguilles et marsouins. Viandes et poissons étaient mangés crus, séchés, fumés, grillés ou bouillis. Les autochtones consommaient également des melons d'eau, des noix, des fruits et fabriquaient du pain de maïs appelé banique.

Toutefois, à l'arrivée de Champlain dans le Saint-Laurent en 1603, ces nations iroquoises étaient presque disparues, probablement en raison des conflits intertribaux⁸⁵. L'autre grand groupe amérindien était nomade. Il s'agissait des Algonquiens. Ces derniers ne pratiquaient pas l'agriculture. Ils cueillaient des petits fruits et vivaient essentiellement de chasse et de pêche. Ils se nourrissaient d'orignaux, de caribous, de castors, d'ours, de lièvres, de perdrix et de boeufs sauvages. Ils consommaient également du lichen et de l'écorce d'arbre broyée lorsque les temps étaient difficiles.

Avant l'arrivée des Européens, les Premières Nations faisaient bouillir leurs repas dans des contenants d'écorce appelés *ouragana* et utilisaient des récipients de terre cuite. Elles mettaient la soupe dans le plat d'écorce puis y jetaient des pierres brûlantes, les retiraient et en mettaient d'autres, jusqu'à ce que la viande soit cuite. L'autre mode de cuisson consistait à creuser un trou dans le sol et à le remplir de braises ou de roches chaudes pour faire une cuisson à l'étouffée en enterrant le récipient. Le terme *sagamité* désigne ce bouilli ou cette soupe de maïs à laquelle les Amérindiens ajoutaient du sirop d'érable, un mélange de viande et de poisson ainsi que des fruits séchés. C'était le mets autochtone par excellence. Les nomades et les sédentaires n'ajoutaient ni sel, ni épices. En fait, ils ne mangeaient rien en provenance du règne végétal. Les plantes étaient plutôt utilisées pour leur propriétés médicinales.

2.3 La rencontre des cultures

« Les Amérindiens apprécient tout ce que les Français méprisent et inversement pour les Français. »⁸⁶ Voilà qui résume bien la rencontre des deux cultures lorsque les

⁸⁵ Yvon Desloges, *Op. Cit, À table en Nouvelle-France*, p.13-31 et Jean-Marie Francoeur, *Genèse de la cuisine québécoise*, Montréal, Fides, 2011, p.215-225

⁸⁶ *Ibid*, p.41

Européens débarquèrent en Amérique. En effet, les traditions culinaires françaises étaient très anciennes et chaque région était déjà caractérisée par des plats typiques. Mais lorsque les colons sont arrivés en Nouvelle-France, ils ont dû adapter leurs coutumes aux ressources alimentaires disponibles. Pendant les premières décennies de la colonie, leur nourriture fut donc fortement influencée par le climat et les cultures autochtones⁸⁷. Pour survivre, les Français ont intégré la courge et la citrouille à leur alimentation. Ils ont eu recours aux techniques de conservation amérindienne comme le fumage des viandes et des poissons⁸⁸. Pendant un certain temps, ils utilisaient même de la farine de maïs, à contrecoeur, pour pallier au manque de blé. Ils apprirent l'art de transformer la sève en sirop d'érable et développèrent l'habitude de mélanger du sel à des herbes et à des légumes en prévision des longs mois d'hiver. Ces herbes salées⁸⁹ donnaient alors du goût aux aliments. Les premiers colons ont rapidement assimilé l'essentiel de la cuisine amérindienne pour subsister, mais ne l'ont pas intégré pour de bon à leurs habitudes culinaires. Ils préféraient de loin perpétuer leur culture plutôt que de s'associer à celle des « sauvages ». Ils se sont donc appropriés certains ingrédients autochtones qu'ils apprêtaient à la française, mais lorsque le modèle culturel français s'est réellement implanté en Nouvelle-France quelques années plus tard, la plupart des aliments indigènes ont été rejetés.

Dans ses recherches, Michel Lambert a démontré que les Algonquiens ont fait connaître aux Européens le gibier, les poissons et les fruits de mer, les grenouilles, les tortues, les escargots et plusieurs légumes comme les têtes-de-violon et les quenouilles, sans oublier le sirop d'érable, le sirop de bouleau et les petits fruits sauvages. Les Iroquoiens les ont également initiés à l'usage du maïs, des haricots, des courges, des topinambours et de l'huile de tournesol⁹⁰. L'apport culinaire masculin en Nouvelle-France a par ailleurs joué un rôle important puisque de nombreux jeunes hommes partaient trapper avec les Amérindiens. Ils accumulaient alors un bagage de connaissances culinaires qu'ils partageaient ensuite avec leur famille⁹¹.

En raison de la forte vague d'immigration française de 1664 à 1674, « on a assisté à la revanche du goût et des aliments français dans la colonie. »⁹² L'arrivée massive de colons,

⁸⁷ Martin Fournier, *Jardins et potagers en Nouvelle-France – Joie de vivre et patrimoine culinaire*, p.13

⁸⁸ *Ibid*, p.14

⁸⁹ *Ibid*

⁹⁰ Michel Lambert, *Op.Cit.*, *Histoire de la cuisine familiale du Québec, Vol. I, Ses origines autochtones et européennes*, p.171-172, 221-222

⁹¹ *Ibid*, p.294

⁹² Martin Fournier, *Op.Cit.*, p.124

dont les soldats des régiments de Carignan-Sallières, puis les Filles du Roy⁹³, ont permis de rétablir la suprématie des traditions alimentaires françaises⁹⁴. La Nouvelle-France était certes une corne d'abondance, mais ses ressources n'ont servi que de dépannage. Toutefois, certains produits comme le sucre d'érable ont persisté. Une lettre de la sœur Marie-Andrée Duplessis datant de 1751, révèle également que les Canadiennes avaient adopté le blé d'Inde fleuri des Amérindiens, c'est-à-dire du maïs qu'elles faisaient éclater dans la cendre chaude⁹⁵. Le *popcorn* existait donc bien avant les cinémas ! Quant à l'anguille canadienne, elle semblait jouir d'une réputation enviable en France grâce aux chroniqueurs qui en vantaient les qualités⁹⁶. La morue gaspésienne était également exportée à Paris dès le début de la colonie⁹⁷.

En dépit de l'abondance et de la nouveauté, les moeurs alimentaires des Français n'ont donc pas subi de transformation profonde puisqu'ils ont transplanté leurs cultures et leur bétail⁹⁸ en Nouvelle-France. Ils ont introduit sarrasin, seigle, orge, avoine, froment, vaches et boeufs, porcs, poules, dindes, pigeons, moutons, oie, pois, choux, navets, oignons, poireaux, oseille, laitue, persil, pommiers, pruniers et poiriers en Amérique⁹⁹. Il n'y a que le poisson indigène dont ils se satisfaisaient vraiment en raison du calendrier liturgique. Cet emprunt renforçait d'ailleurs leur modèle culturel¹⁰⁰. Les échanges se sont donc surtout faits des Français vers les Amérindiens¹⁰¹. Les Autochtones ont délaissé leurs plats d'écorce pour les chaudrons de cuivre ou de fer. Ils ont découvert l'eau de vie et commencé à élever cochons, volaille et bovins. Au début, ils n'appréciaient guère les épices, le sel et les condiments utilisés par les Européens mais ils les ont progressivement intégrés à leur cuisine. Le métissage s'est donc manifesté dans un rapport inégal en renforçant le pouvoir des envahisseurs, ce qui a résulté en une perte culturelle pour les dominés dans un contexte colonial.

⁹³ La cuisine constituait une part importante de l'éducation de ces jeunes filles à qui l'on enseignait l'art de vivre et l'art ménager pour les préparer à être de bonnes mères et de bonnes épouses. Les Filles du Roy, pour la plupart des orphelines, avaient été envoyées par la France pour se marier, fonder une famille et coloniser le territoire.

⁹⁴ Martin Fournier, *Op. Cit.*, p.125

⁹⁵ *Ibid*, p.114

⁹⁶ Marc Lafrance et Yvon Desloges, *Goûter à l'histoire*, p.11

⁹⁷ Jean-Marie Francoeur, *Op.Cit.*, p.44

⁹⁸ Marc Lafrance et Yvon Desloges, *Op. Cit.*, p.9

⁹⁹ *Ibid*

¹⁰⁰ Yvon Desloges, *Op. Cit.*, *À table en Nouvelle-France*, p.142

¹⁰¹ *Ibid*, p.44

2.4 La Nouvelle-France (1534-1760)

L'alimentation quotidienne en Nouvelle-France a longtemps été perçue par les contemporains comme terne et sans saveur¹⁰², mais plusieurs historiens ont démontré qu'outre les épisodes de famine, les gourmands pouvaient généralement vivre heureux dans la colonie française. Jacques Lacoursière affirme d'ailleurs qu'il s'agissait du seul endroit en Amérique où la bonne chère a pris une telle importance dès le début de son histoire¹⁰³. En effet, Samuel de Champlain a érigé la gourmandise en art de vivre en créant l'Ordre de Bon temps¹⁰⁴, la toute première association gastronomique en Amérique. Cette amicale visait à tromper la longueur de l'hiver en organisant des festins gargantuesques, ce qui permettait également d'éloigner le scorbut. À l'hiver 1603-1604, près de la moitié des 79 colons qui hivernaient en Acadie étaient morts de cette maladie. Souhaitant à tout prix éviter une pareille tragédie lorsqu'il fonda une colonie à Port-Royal en 1605, Champlain eut l'idée de fonder un club social. Les compagnons de Champlain mangeaient donc tout en se divertissant grâce à des pièces de théâtre et des prestations musicales. Marc Lescarbot relata en 1609¹⁰⁵ que les 15 comparses de Champlain devenaient tour à tour maître d'hôtel et recevaient la charge d'organiser le festin pour un soir. Champlain lui-même en parla dans son récit de voyage :

Nous passâmes cet hiver fort joyeusement et nous fîmes bonne chère par le moyen de l'Ordre de Bon temps que j'y établis, qu'un chacun trouva utile pour la santé et plus profitable que toutes sortes de médecines dont on eût pu user. Cet ordre était une chaîne que nous mettions avec quelques petites cérémonies au col d'un de nos gens, lui donnant la charge pour ce jour d'aller chasser; le lendemain, on la baillait à un autre et ainsi consciencieusement; tous lesquels s'efforçaient à l'envie à qui ferait le mieux.¹⁰⁶

À l'hiver 1606-1607, les compagnons de Samuel de Champlain garnissaient la table en poisson et en gibier. Le père de la Nouvelle-France importait aussi une variété de produits pour donner du relief au menu. Il est vrai que malgré un terroir riche et diversifié, plusieurs produits français furent utilisés pendant toute la période de colonisation. Les plus populaires étaient l'huile d'olive, les fromages, les épices, le vin, les champignons de Paris, le blé, le sel, le poivre, la muscade, les amandes, le clou de girofle, la cassonade et l'écorce de citron. En raison du coût des aliments importés, seule une clientèle fortunée pouvait se permettre d'ajouter ces ingrédients à l'élaboration des mets. Il s'agissait des gastronomes¹⁰⁷. Le prix

¹⁰² Yvon Desloges, *Op.Cit., À table en Nouvelle-France*, p.44

¹⁰³ Jacques Lacoursière, *Évolution de la gastronomie et de la restauration au Québec* (manuscrit), 2010, p.1

¹⁰⁴ Hélène-Andrée Bizier, *Le menu quotidien en Nouvelle-France*, p.11-12

¹⁰⁵ Jean-Marie Francoeur, *Op.Cit.*, p.55

¹⁰⁶ Jacques Lacoursière, *Op.Cit.*, p.2

¹⁰⁷ Yvon Desloges, *Op.Cit., À table en Nouvelle-France*, p.143

des ingrédients, la consommation d'ingrédients importés et la façon de les apprêter traçaient la ligne entre alimentation populaire et gastronomie en Nouvelle-France, explique l'historien Yvon Desloges¹⁰⁸. La gastronomie était généralement réservée à l'élite. À l'époque, la clientèle urbaine composée de la haute administration coloniale avait les moyens d'embaucher du personnel spécialisé pour concocter les repas. Ces chefs disposaient des derniers recueils français de recettes à la mode. Les gouverneurs Frontenac, Montcalm et bien d'autres au cours du 18^e siècle affichèrent d'ailleurs leur goût pour la bonne chère¹⁰⁹. Ils importaient entre autres des nectars, des grands crus et du Champagne.

L'hégémonie française se prolongeait donc dans l'assiette nord-américaine et continuait à refléter la culture de France chez les mieux nantis. Il faut dire que l'histoire de la gastronomie française est intimement liée à celle de son élite. Au cours des premières décennies de la colonie, la cuisine de la bonne société perpétua les traditions médiévales en Nouvelle-France, mais le nouveau modèle français s'implanta graduellement dès la deuxième moitié du 17^e siècle. La cuisine délaissa alors les nombreuses épices au profit des herbes. Ne subsista que le trio cannelle, girofle, muscade ainsi que le poivre¹¹⁰. L'inégalité sociale, elle, continua de se traduire dans la consommation alimentaire.

L'imaginaire collectif est aujourd'hui imprégné d'une image misérabiliste de la cuisine des ancêtres québécois selon laquelle les habitants de la Nouvelle-France se nourrissaient d'abord pour survivre et qu'ils s'adonnaient rarement à la gastronomie. Quelques nuances s'imposent. La fréquence des ripailles n'était effectivement pas la même que pour l'élite. Or, les habitants profitaient des grandes occasions, comme les jours de fête ou la venue d'invités, pour imiter la bonne société. Lors des agapes, ils multipliaient plats et services, tout en raffinant les mets¹¹¹. Plusieurs observateurs de l'époque soulignèrent d'ailleurs que les colons vivaient mieux que les paysans de la mère patrie.

Les paysans des campagnes de Nouvelle-France se faisaient appeler habitants au lieu de paysans. Même s'ils vivaient eux aussi de la culture de la terre, comme les paysans de France, ils savaient que leur situation était à ce point meilleure qu'une nouvelle façon de se qualifier leur semblait nécessaire. [...] Des traits culturels propres sont donc rapidement apparus dans la jeune colonie.¹¹²

Le Baron de Lahontan écrivit même qu'il souhaitait à la noblesse délabrée de France une aussi bonne cuisine que celle des habitants de Nouvelle-France¹¹³. Il faut dire qu'en

¹⁰⁸ Yvon Desloges, *Op.Cit.*, *À table en Nouvelle-France*, p.144

¹⁰⁹ *Ibid*, p.143

¹¹⁰ Marc Lafrance et Yvon Desloges, *Op.Cit.*, *Goûter à l'histoire*, p.10

¹¹¹ *Ibid*, p.24-25

¹¹² Jacques Lacoursière, *Op.Cit.*, p.15

¹¹³ Marc Lafrance et Yvon Desloges, *Op.Cit.*, p.9

France, la chasse était réservée à la noblesse tandis qu'en Amérique, elle était ouverte à tous. La panacée de poissons se trouvant dans les lacs, les rivières et le fleuve était également une réelle bénédiction pour les colons catholiques qui devaient observer un calendrier religieux très strict, soit 165 jours d'abstinence par année¹¹⁴.

« Le bon goût des saveurs qui enchantent, bien équilibrées, le bon goût des mets apprêtés avec soin, cet héritage traditionnel de la France, eh bien tout indique qu'il a pris racine ici au temps de la Nouvelle-France », écrit l'historien Martin Fournier¹¹⁵. Le savoir-faire culinaire français se serait notamment répandu dans la population grâce aux Filles du Roy qui faisaient leur apprentissage chez les religieuses avant de se marier. Les talents de bonne cuisinière étaient valorisés¹¹⁶. Les recettes étaient transmises de mères en filles, avec des variantes selon les noyaux familiaux. Parmi les plats les plus fréquents on retrouvait les pot-au-feu et les bouillis.

Le botaniste suédois Pehr Kalm indiqua dans ses observations sur la Nouvelle-France¹¹⁷ que la gourmandise était caractéristique des Canadiens qui prenaient plaisir à prendre de longs et abondants repas. Le géographe français Pierre Deffontaines précisa pour sa part que l'hiver avait obligé la cuisine populaire du Canada français à se différencier de la cuisine française puisque l'apport énergétique nécessaire en Amérique était beaucoup plus important qu'en Europe¹¹⁸.

Les variétés de viandes, de gibiers et de poissons que l'on retrouvait en Nouvelle-France étaient impressionnantes. Dans les moments de réjouissance, les habitants mangeaient de l'oie, du canard, du saumon, des tourtes, du lièvre et de l'original¹¹⁹. En Gaspésie, les colons se régalaient d'huîtres qui étaient fort abondantes. En 1672, Nicolas Denys décrit la façon toute gourmande de les manger :

Pour les avoir, on casse la glace, on fait une grande ouverture, puis on a de petites perches assez longues pour toucher au fond de l'eau. (...) On ne va point à cette pêche que l'on ne soit plusieurs ; les uns pêchent, les autres font le feu, l'autre écaille pour faire la fricassée, d'autres en mettent sur les charbons, deux ou trois ont une grande coquille, avec leur eau, de la mie de pain, un peu de poivre et de muscade.¹²⁰

¹¹⁴ Marc Lafrance et Yvon Desloges, *Op.Cit.*, p.9

¹¹⁵ Martin Fournier, *Op.Cit.*, p.112

¹¹⁶ *Ibid*

¹¹⁷ Pehr Kalm a visité le Canada en 1749. En 1753, il a fait paraître en Suède « En Resa til Norra America », un récit de voyage en trois volumes sur son périple en Amérique du Nord, dont un qui est consacré à la Nouvelle-France. Le livre a été traduit en français par Jacques Rousseau, Guy Béthune et Pierre Morisset puis republié en 1977 : Pehr Kalm, « Voyage de Pehr Kalm au Canada en 1749 », Montréal, Pierre Tisseyre, 674p.

¹¹⁸ Jean-Marie Francoeur, *Op.Cit.*, p.182

¹¹⁹ Martin Fournier, *Op.Cit.*, p.68

¹²⁰ Jacques Lacoursière, *Op.Cit.*, p.7

Différents mets se retrouvaient dans les banquets destinés à l'élite coloniale et parfois sur les tables des habitants : pain aux pointes d'asperges, esturgeon à la Sainte-Menehould, tarte à la chair de pommes et de poires, potage à la citrouille, potage de perdrix aux choux, concombres à la crème, alose grillée à l'oseille, anguille à l'étuvée, choux farcis de veau, potage au lait et à l'oignon, framboises à la crème et au sucre d'érable, sagamité au poisson, fricassée d'épinards, truites rissolées, perdrix grillée, doré au fenouil, racines en menus droits, macarons et bière d'épinette.

Une quarantaine de fruits et légumes poussaient dans la colonie. Les Français étaient de grands consommateurs de salade. Ils plantaient plusieurs types de laitue qu'ils mélangeaient avec d'autres herbes potagères et des fleurs comestibles¹²¹. Même chose pour la consommation de fines herbes. Dans bon nombre de potagers, on en faisait pousser une plus grande variété que nous en disposons de nos jours¹²². Ni les tomates, ni les pommes de terre ne faisaient partie des repas. La tomate, surnommée alors pomme d'amour, était une plante ornementale dont le fruit était considéré comme vénéneux¹²³. Introduite par les Anglais au 18^e siècle, les Américains ont commencé à l'utiliser en cuisine au début du 19^e siècle¹²⁴. Quant aux patates, non seulement elles manquaient de goût pour les Français, mais elles étaient perçues comme de la nourriture à cochon impropre à la consommation humaine¹²⁵. Ce n'est que vers la fin du 18^e siècle que les Anglais ont incorporé la pomme de terre dans l'alimentation canadienne¹²⁶.

En milieu rural, les habitants mangeaient surtout du pain, du porc, des laitages, des oeufs et quelques légumes comme les pois, les navets, les choux, les oignons et les poireaux. Selon leurs moyens, ils pouvaient ajouter viandes, volailles, poissons, fruits, boissons, condiments et épices. En milieu urbain, l'alimentation était un peu plus diversifiée, mais règle générale, elle était surtout constituée de soupes grasses (au chou, aux pois, aux oignons) et de pain.

Il y eut des périodes de disette extrêmement difficiles pour les habitants. Malgré la faim qui assaillait la population, les colons français refusaient néanmoins de manger du chien ou du cheval, deux animaux considérés comme de fidèles amis de l'homme. Le chien était toutefois apprêté par les Amérindiens. Pendant la famine de 1757-1759, en pleine guerre contre la Grande-Bretagne, les autorités prônèrent la consommation de chevaux dont il y

¹²¹ Michel Lambert, *Op.Cit., Histoire de la cuisine familiale du Québec, Vol. I*, p.302

¹²² Jacques Lacoursière, *Op.Cit.*, p.8

¹²³ Yvon Desloges, *Op.Cit., À table en Nouvelle-France*, p.63

¹²⁴ Richard Bizier et Roch Nadeau, *Fruits et légumes de nos marchés*, Québec, Les Éditions Caractère, 2006, p.129

¹²⁵ Yvon Desloges, *Op.Cit., À table en Nouvelle-France*, p.63

¹²⁶ Richard Bizier et Roch Nadeau, *Op.Cit.*, p.119

avait surabondance. Dans une lettre au chevalier de Lévis, le Marquis de Montcalm indiqua qu'il en mangeait pour donner l'exemple et énuméra les plats gastronomiques qui furent concoctés pour mettre en appétit les colons : petits pâtés de cheval à l'espagnol, cheval à la mode, escalope de cheval, filet de cheval à la broche avec une poivrade bien liée, semelles de cheval au gratin, langue de cheval au miroton, frigousse de cheval, langue de cheval boucanée et gâteaux de cheval comme les gâteaux de lièvres¹²⁷. Mais cette démonstration culinaire ne suffit pas à convaincre les Canadiens d'en manger.

Le destin de la Nouvelle-France prit subitement un autre tournant avec la Conquête britannique. Les puissances colonisatrices française et anglaise entrèrent en guerre aux États-Unis puis au Canada en 1754. Après la défaite des troupes de Montcalm lors de la Bataille des Plaines d'Abraham, les autorités françaises signèrent la capitulation de Québec en 1759 puis la capitulation de Montréal un an plus tard. La mère-patrie abandonna ainsi ses « quelques arpents de neige »¹²⁸. Alors que les Français avaient instauré une suprématie de leur culture sur celle des Amérindiens, ils seront à leur tour soumis au métissage forcé par la domination britannique.

2.5 Le régime britannique (1760-1840)

Le changement de régime politique consacré par le Traité de Paris en 1763 amena un changement de régime alimentaire. Le Canada passa officiellement aux mains des Anglais. La Nouvelle-France devint le Bas-Canada. La gastronomie régnait alors en maître chez les dirigeants civils, militaires et religieux dont les tables et les caves regorgeaient de produits de luxe¹²⁹. À titre d'exemple, le dernier Évêque de la Nouvelle-France, mort en 1760, avait neuf livres de truffes dans son garde-manger¹³⁰. Mais avec le Traité de Paris, cette élite canadienne-française retourna massivement en France. Plusieurs cuisiniers et pâtissiers demeurèrent toutefois au Québec puisque les Anglais, qui avaient toujours raffolé de la cuisine française, continuèrent de les embaucher. Ce fut le cas du premier gouverneur britannique de la province de Québec, James Murray, de même que des gouverneurs Carleton, Haldland, Prescott et Craig. Les cuisines des palais coloniaux demeuraient de hauts-lieux de créativité culinaire alors que le style de vie fastueux de l'élite persistait¹³¹.

¹²⁷ « Déguster la viande de cheval », 26 novembre 1947, Les Archives de Radio-Canada, en ligne : http://archives.radio-canada.ca/art_de_vivre/cuisine/clips/14347/

¹²⁸ Formule caricaturale et dépréciative utilisée par Voltaire afin de dissuader la France de se battre pour conserver la Nouvelle-France. Selon lui, cette colonie avait un faible potentiel économique.

¹²⁹ Jacques Lacoursière, *Op.Cit.*, p. 14

¹³⁰ *Ibid*

¹³¹ Marc Lafrance et Yvon Desloges, *Op.Cit.*, p.41

À partir de 1780, on vit apparaître l'association gastronomique *Beaver Club* chez les actionnaires de la compagnie de traite de fourrures Les Bourgeois du Nord-Ouest, puis en 1792 ce fut au tour du *Beef-Steak Club*, une reproduction d'un club londonien où siégeaient les fonctionnaires et les négociants les plus huppés de Québec, qui prit finalement le nom de Club des Barons en 1800. Ces confréries gourmandes étaient composées d'un groupe de membres restreints qui se rencontraient une ou deux fois par mois pour partager de copieux soupers¹³². Le *Driving club* de Québec organisait quant à lui des randonnées en carriole suivies de plantureux repas, comme en témoigne ce menu daté de 1830 organisé par John Molson : au premier service des soupes au *gravy*, aux abats et au lièvre ; des plats rôtis de chevreuil, de dinde, de boeuf et de volaille ; des pâtés à la viande et aux huîtres ; des côtelettes grillées ; un hachis, une fricassée et un curry en sauce. Le deuxième service était composé de blanc-manger, de crèmes, de tartelettes, de pâtisseries, de *mince pie* et de fruits en compote¹³³. L'influence anglo-saxonne était manifeste.

Pour la majorité des foyers, les importations et même les produits locaux étaient peu abordables. Il y avait une distinction entre « faire l'ordinaire » et « faire la cuisine » qui était alors réservée pour les dimanches et les fêtes. Dans la *Gazette* de Québec en septembre 1764, un marchand annonçait un arrivage de vins de Bordeaux, d'eau-de-vie de France, de poivre noir et d'autres denrées françaises. Il n'y eut donc pas de rupture immédiate avec le goût français¹³⁴. Mais dès l'année suivante, des marchands canadiens se plaignirent de l'absence de vins français dans les importations et dénoncèrent une tentative de modifier les habitudes alimentaires des Canadiens¹³⁵. La culture culinaire britannique avait donc fini par s'immiscer dans la culture canadienne-française. Bonjour le thé ! Au revoir les vins français... La pomme de terre fit aussi son entrée dans l'alimentation quotidienne.

Grâce aux techniques agricoles innovantes des Britanniques, l'industrie laitière s'améliora en Amérique, ce qui permit de produire davantage de lait et de beurre. Le porc n'était plus consommé pour sa graisse mais bien pour sa chair. Les manuels de cuisine commencèrent alors à contenir des recettes de tourtières et de pâtés à la viande¹³⁶. Le commerce passa définitivement aux mains de marchands anglais qui privilégiaient l'achat de produits de l'Empire. Certains aliments consommés en Nouvelle-France n'étaient donc plus accessibles. Le vin rouge disparut du quotidien. Le bœuf se mangeait désormais en *steak* ou en *roast beef*¹³⁷. La pomme de terre devint un accompagnement fréquent de la viande. On

¹³² Jacques Lacoursière, *Op.Cit.*, p.19

¹³³ Marc Lafrance et Yvon Desloges, *Op.Cit.*, p.86

¹³⁴ Hélène-Andrée Bizier, *Op.Cit.*, *Le menu quotidien en Nouvelle-France*, p.15

¹³⁵ Marc Lafrance et Yvon Desloges, *Op.Cit.*, p.26

¹³⁶ Yvon Desloges, *Op.Cit.*, *À table en Nouvelle-France*, p.144-145

¹³⁷ Michel Lambert, *Op.Cit.*, *Histoire de la cuisine familiale du Québec*, Vol. I, p.368

introduisit également la *gravy*, le gigot d'agneau et sa gelée de menthe, les *Fish and Chips*, les grands-pères dans le sirop, la bagatelle et les croustades¹³⁸. Les Francophones trouvaient la cuisine anglaise fade et sans saveur, mais adoptèrent paradoxalement de nombreux plats issus de cette culture¹³⁹. Les Britanniques transmirent notamment leur « dent sucrée » aux Canadiens-français et il en résulta une multiplication des recettes de desserts. On retrouve dans cet héritage anglo-saxon des apports typiquement écossais ou irlandais. Les Écossais, par exemple, ont surtout donné le goût de petit-déjeuner aux Canadiens:

Souvenons-nous que sous le Régime français, les Québécois ne consommaient souvent qu'une bouchée de pain avec un petit verre d'eau-de-vie et les femmes, un café ou chocolat avec un peu de pain, sans beurre. Avec l'arrivée des Écossais, on se mit à faire des œufs et du bacon, des saucisses, des *pancakes*, des *scones* et la banique le matin.¹⁴⁰

Les Irlandais composaient 60% de l'immigration britannique au 19^e siècle. Et comme ils étaient catholiques, ils eurent une influence culturelle plus importante chez les Canadiens-français. Ils propagèrent eux aussi la mode du petit-déjeuner costaud en y introduisant la galette de pomme de terre râpée. Les Irlandais avaient d'ailleurs plusieurs façons d'apprêter les patates qui teintèrent la cuisine canadienne, comme les hachis recouverts de pommes de terre en purée ou les *Sheepherders Pie* qui ressemblent au pâté chinois du Québec.

Les Loyalistes venus des États-Unis dans la région de l'Estrie ont pour leur part introduit le *sea pie*. Ce mets en croûte destiné aux matelots était formé de couches superposées de pâtes, de viande et de poisson. Au Québec, on francisa le nom pour six-pâtes, cipâte ou cipaille¹⁴¹ en alternant six couches de pâtes avec des pommes de terre, de l'origan, du chevreuil, de la perdrix et du lièvre. Aujourd'hui, il est plus souvent fait avec du boeuf, du porc et du veau. Si le *sea pie* était un mets utilitaire, les six-pâtes, cipâtes ou cipailles sont désormais des plats concoctés pour les grandes occasions, comme le Réveillon de Noël¹⁴².

L'alimentation populaire s'est donc transformée sous l'influence anglaise. Pour l'historien Jacques Lacoursière, le régime britannique a carrément fait reculer la gastronomie de deux siècles et demi en lui faisant perdre son originalité et sa finesse¹⁴³. Au début du 19^e siècle, les activités en forêt augmentaient en raison des exportations croissantes de bois. On vit alors apparaître la fameuse « cuisine de bûcherons ». Inspirées des *Boston Pork and*

¹³⁸ Michel Lambert, *Op.Cit.*, *Histoire de la cuisine familiale du Québec*, Vol. I, p.370-374 et p.380-381

¹³⁹ *Ibid*, p.373-374

¹⁴⁰ *Ibid*, p.386

¹⁴¹ Jean-Marie Francoeur, *Op.Cit.*, p.127

¹⁴² *Ibid*, p.154

¹⁴³ *Ibid*, p.127

Beans de Nouvelle-Angleterre¹⁴⁴, les fèves au lard firent leur entrée dans les boîtes à lunch des travailleurs canadiens-français dans une version plus sucrée (mélasse ou sirop d'érable) que les fèves américaines. Le déplacement fréquent des chantiers et leur éloignement des routes exigeaient une nourriture simple et facile à conserver.

L'éclosion de tavernes et de cafés anglais à Montréal et à Québec fut par ailleurs caractéristique de la fin du 18^e siècle et de la première moitié du 19^e siècle. Le *Victoria House*, le *Dolly's Chop House*, le *Hanley's Commercial Inn*, le *Rialto*, le *Coffee Room* et le *Neptune Inn* faisaient partie des établissements de l'époque qui suivaient la tendance des *chop house* anglais. On y servait des viandes à la broche, des grillades de viande, des *biftecks*, des pâtés de mouton, des huîtres, de la soupe à la tortue, de la soupe à l'esturgeon, des steaks de bisons et de la bière. La mode américaine s'y faisait aussi sentir avec l'apparition de boissons gazeuses et des moules à la new-yorkaise¹⁴⁵.

Néanmoins, cette période fut également synonyme de restauration française. Avec l'avènement des hôtels réputés, des bonnes auberges et des restaurants haut de gamme, le grand chic demeurait toujours la cuisine de France¹⁴⁶. La mode des restaurants amorcée en Europe à la Révolution française prit une trentaine d'années avant de s'implanter au Canada¹⁴⁷. À la fin des années 1820, Montréal supplanta Québec comme métropole, et devint également la référence en matière de bonne chère dans la colonie. Les bonnes tables s'y multipliaient et de nombreux cuisiniers français s'y installaient.

Ces établissements de restauration étaient majoritairement fréquentés par les Anglo-saxons qui contrairement aux Canadiens-français, avaient pris l'habitude de manger à l'extérieur du foyer. Ils avaient également davantage de moyens financiers que leurs compatriotes français. Après la Conquête, tout comme à Québec, les marchands anglophones avaient pris le contrôle du commerce à Montréal, notamment pour la traite des fourrures. Mais c'est véritablement au 19^e siècle, avec l'ébullition économique de la ville, que la bourgeoisie anglophone se développa. Grâce à un afflux migratoire important d'Anglais, d'Écossais, d'Irlandais en provenance des îles britanniques, et d'Américains de l'Amérique du Nord Britannique, le poids démographique de Montréal dépassa celui de Québec. Vers 1830, les Montréalais de langue anglaise devinrent d'ailleurs plus nombreux que ceux de

¹⁴⁴ Joseph Papineau exploitait les forêts de sa seigneurie de la Petite-Nation. Lors d'un séjour en Nouvelle-Angleterre, il découvre les *Boston Porks and Beans*. Il nota la recette puis la ramena au Canada. - Jacques Rousseau, « Quelques jalons de l'histoire et de la géographie gastronomique du Québec », *Les cahiers des dix*, vol.32, 1967, p.32, en ligne : <http://www.ourroots.ca/page.aspx?id=3648495&qrvID=040423b7-b1ba-445d-a121-aabb55a959d0>

¹⁴⁵ Marc Lafrance et Yvon Desloges, *Op.Cit.*, p. 85

¹⁴⁶ Jacques Lacoursière, *Op.Cit.*, p.20

¹⁴⁷ Marc Lafrance et Yvon Desloges, *Op.Cit.*, p.116

langue française. La seconde moitié du 19^e siècle sonna le début de l'âge d'or de Montréal, une période qui se poursuivit jusqu'à la Grande Dépression et qui fut caractérisée par la montée de la bourgeoisie montréalaise commerciale et industrielle. Cette classe essentiellement anglo-saxonne dominait aussi les secteurs bancaires et financiers, qui avaient pignon sur la rue Saint-Jacques. Le port de Montréal détrôna ainsi celui de Québec, le transport maritime tout comme les chemins de fer se développèrent à un rythme fulgurant, l'artisanat fit place à l'industrialisation et Montréal devint un important centre financier. La classe dirigeante de la métropole était anglophone. La classe ouvrière, elle, était principalement francophone. D'ailleurs l'exode rural des Canadiens-français qui cherchaient du travail à Montréal permit aux francophones de redevenir la population principale de la ville vers 1865.

Sur les plans culturel, social, économique et politique, le régime britannique amena donc son lot de chambardements. Le nationalisme canadien surgit alors que les tensions étaient vives au Bas-Canada. À noter qu'à l'époque, le terme canadien désignait le peuple francophone d'Amérique. Les habitants faisaient face à une importante crise agricole et craignaient l'influence économique anglaise en raison des fortes vagues d'immigration britannique. Devant ce mécontentement, les nationalistes exigèrent plus de pouvoir pour les citoyens de langue française et certains voulurent même se défaire carrément du joug britannique. Le Parti canadien, qui devint le Parti patriote, répandit une idéologie libérale et anticolonialiste. Mais les pressions politiques s'avèrent inutiles et le ton finit par monter. Le patriote Louis-Joseph Papineau appela au boycott des produits britanniques en prônant notamment l'usage du sucre d'érable au lieu du sucre blanc. Les Fils de la Liberté, eux, prirent les armes. Les années 1837-1838 furent caractérisées par les rébellions des Patriotes puis par leur répression. Une fois le mouvement maté, le gouverneur Lord Durham rédigea un rapport proposant l'union du Haut-Canada et du Bas-Canada, donc des colons anglais et des Canadiens-français. Son objectif était de faire cesser les troubles politiques en assimilant les francophones grâce à une fusion des deux Canada qui rendrait les anglophones majoritaires. La métropole britannique concrétisa ce projet avec l'Acte d'Union en 1840. Sur le plan alimentaire, la culture canadienne-française fut donc mise à mal et son identité soumise au métissage imposé par les conquérants.

2.6 La canadianisation (1840-1940)

À partir de 1840, le territoire prit le nom de Canada-Uni. Les réformistes de l'Est et de l'Ouest s'unirent alors pour réclamer plus d'autonomie. Ils obtinrent un gouvernement responsable en 1848 mais les querelles et l'instabilité subsistèrent. En 1867, le Canada

devint finalement un pays membre de l'empire. L'Acte de l'Amérique du Nord britannique jeta les bases de la Confédération canadienne alors que l'économie était en pleine expansion.

Dès la moitié du 19^e siècle, avec l'urbanisation et l'industrialisation, les façons de cuisiner, le temps pour préparer les repas et les moyens de conservation changèrent. Les femmes canadiennes-françaises occupèrent davantage le marché du travail et passèrent moins de temps derrière les fourneaux. Les plats mijotés furent donc privilégiés par les mères de famille.

Vers 1840, de nombreux livres de cuisine anglaise firent leur entrée sur le marché anglophone canadien. On y retrouvait les *Steak and Kidney Pies*, les côtelettes de mouton, le *Yorkshire pudding*, le rôti de porc sauce aux pommes, le poulet au cari, etc. Les recueils de recettes américaines effectuèrent également une percée. Parmi les plats proposés, il y avait la *Clam soup*, les *Saratoga potatoes* ou encore le *Chicken à la créole*¹⁴⁸. La cuisine française, elle, continua d'avoir la cote chez les riches grâce à Antonin Carême¹⁴⁹ et Auguste Escoffier¹⁵⁰, des références gastronomiques mondiales qui avaient codifié la cuisine en standardisant les recettes.

Au Québec, le premier traité culinaire fut publié en 1840 par Louis Perrault, un patriote revenant d'exil. Le recueil intitulé *La Cuisinière canadienne* s'adressait tant aux ménagères et qu'aux cuisinières bourgeoises et aux professionnels. L'ouvrage était surtout inspiré de la cuisine française, mais aussi des influences anglaise et américaine dont les recettes circulaient au Bas-Canada. La publication de ce livre marqua le début de la cuisine

¹⁴⁸ Marc Lafrance et Yvon Desloges, *Op.Cit.*, p.86-87

¹⁴⁹ Marie-Antoine Carême (1784-1833), dit Antonin Carême, est l'un des fondateurs de la gastronomie française et un pionnier de la grande cuisine. Spécialiste des pièces montées, le premier chef cuisinier de l'Hexagone érigea la cuisine en art grâce à son amour pour l'architecture et l'importance qu'il accordait à l'esthétisme des plats. Il travailla pour la royauté partout en Europe. Il fut notamment le chef du Prince de Talleyrand, du futur roi anglais Georges IV et du tsar Alexandre Ier de Russie. Il cuisina ensuite pour le baron de Rothschild. Dans la foulée de la Révolution française, il écrivit plusieurs ouvrages qui pavèrent la voie à l'émergence de l'art culinaire français en démocratisant la cuisine des palais : *Le Pâtissier royal parisien* (1815), *Le Pâtissier pittoresque* (1815), *Le Maître d'hôtel français* (1822), *Le Cuisinier Parisien* (1828) et *L'Art de la cuisine française au XIXe siècle* (1833). Son oeuvre contribua à donner des repères aux cuisiniers abandonnés par la noblesse qui ouvrirent des restaurants. Carême devint rapidement la référence pour cette génération et les suivantes en inscrivant les quantités d'ingrédients, l'ordre de préparation, ainsi que les durées et températures de cuisson. Il renouvela la cuisine en simplifiant et en allégeant les sauces ; en misant davantage sur des aliments frais, en revoyant la présentation des plats et l'ordre du menu. Il est également à l'origine du port de la toque blanche par les chefs.

¹⁵⁰ Tout comme Carême, Auguste Escoffier (1846-1935) fut un ambassadeur de la cuisine française qu'il fit connaître internationalement. Tous deux étaient d'ailleurs surnommés « le roi des cuisiniers, le cuisinier des rois ». Escoffier fut recruté en 1884 par César Ritz comme chef des cuisines du Grand Hôtel de Monte-Carlo. Ritz lui confia ensuite les rênes du restaurant de l'Hôtel Savoy à Londres en 1890. Escoffier cuisina alors pour l'élite internationale et créa de nombreux plats comme le homard aux feux éternels, la volaille à la Derby, les Cuisses de Nymphes à l'aurore et la fameuse Pêche Melba. Ritz et Escoffier révolutionnèrent l'hôtellerie et la restauration de luxe. Ils inaugurèrent le Ritz Hôtel de Paris en 1898. L'année suivante, Escoffier retourna à Londres pour ouvrir le Carlton Hôtel où il demeura jusqu'à sa retraite en 1920. Tout au long de sa carrière, il mit sur pied des règles de cuisine et une organisation du travail qui font encore école aujourd'hui grâce à son concept de brigade. À travers ses écrits, Escoffier théorisa et codifia également la cuisine française moderne, plus précisément à travers *Le Guide Culinaire* paru en 1903, qui devint la bible des cuisiniers.

canadienne-française proprement dite. Il fut ensuite réédité sous le nom de *La Nouvelle Cuisinière canadienne*. Ce recueil de recettes comprenait presque tous les éléments de la cuisine traditionnelle québécoise telle que nous la connaissons aujourd'hui : les boulettes de porc frais haché, le ragoût de pattes de cochon à la farine grillée, le pâté de patates, la tourtière, etc¹⁵¹. Beauchemin en était à sa cinquième publication en 1879 tellement il était populaire. Pour la première fois dans ce livre, on codifiait la cuisine nationale naissante, fruit de rencontres culturelles entre Amérindiens, Français, Anglais et Américains¹⁵². Au fil des éditions et des corrections, les recettes canadiennes se firent plus abondantes, s'éloignant de plus en plus de la cuisine bourgeoise française et laissant place à une cuisine plus rudimentaire. La cuisine aujourd'hui dite « québécoise » et « traditionnelle » s'implanta donc dans les habitudes alimentaires des Canadiens-français à cette époque.

Les congrégations religieuses jouèrent un rôle de premier plan dans cette canadianisation de la cuisine. Elles publièrent des manuels et développèrent la culture de la cuisine ménagère auprès des jeunes filles. Les religieuses avaient à la fois un rôle d'éducation institutionnelle et populaire. L'ouvrage culte de la canadianisation culinaire fut d'ailleurs écrit par la mère Caron, Supérieure générale des Sœurs de la Charité de la Providence. Ce classique intitulé *Directions diverses données en 1878* a été largement diffusé jusqu'à la fin du siècle grâce à huit éditions ayant pour but d'aider les sœurs à former de bonnes cuisinières. Les recettes se détournèrent définitivement du modèle de cuisine professionnelle. L'influence anglaise se faisait sentir comme jamais auparavant¹⁵³. En 1919, ce fut au tour de *La cuisine raisonnée* d'être publiée, une véritable bible des traditions culinaires québécoises. Ce livre qui contient la première recette de pâté chinois, était d'abord destiné aux élèves des écoles ménagères. Il fut rédigé par la soeur Sainte-Marie-Vitaline de la Congrégation de Notre-Dame de Montréal. Réédité 11 fois, il se retrouva dans bien des foyers. Par ailleurs, au couvent, le sucré et le sacré ne semblaient faire qu'un. C'est aux religieuses que le Québec doit bon nombre de confiseries, de pâtisseries et de desserts faisant partie du patrimoine culinaire comme la tire d'érable, le sucre à la crème, les biscuits à l'érable, les confitures, les tartes aux citrouilles et les desserts aux pommes.

À la fin du 19^e siècle, alors que la canadianisation culinaire s'ancrait dans les mœurs, la gastronomie française repartait à la conquête des villes québécoises grâce à l'essor de la restauration. Les restaurants de l'Hôtel de France, du Grand Hôtel Windsor, du Grand Vatel et du Petit Vatel proposaient tous de la grande cuisine française. Chez Pauzé et

¹⁵¹ Jacques Lacoursière, *Op.Cit.*, p.22

¹⁵² Julie Parker, *Op.Cit.*

¹⁵³ Jacques Lacoursière, *Op.Cit.*, p.23

Chez Desjardins étaient également au nombre des tables montréalaises populaires auprès d'une clientèle prospère. Le restaurateur Albert Desjardins fonda d'ailleurs l'Association des gastronomes amateurs de poissons à cette époque. L'influence américaine continua aussi de progresser dans plusieurs établissements qui s'inspiraient de l'hôtellerie new yorkaise. C'était une vague internationale, la tradition culinaire française et la tradition hôtelière américaine étaient de mise¹⁵⁴.

Au tournant du 20^e siècle, la métropole québécoise se diversifia sur les plans ethnique et culturel grâce à une importante vague d'immigration. Des Chinois, des Italiens et des Juifs en provenance de l'Europe de l'Est s'installèrent notamment à Montréal, emportant avec eux leur bagage culinaire. Le boulevard Saint-Laurent reflète encore aujourd'hui l'apport de ces communautés culturelles à la gastronomie montréalaise. La *Main* est l'artère emblématique qui relie le quartier chinois, le quartier juif et la Petite-Italie. En ouvrant des restaurants et des commerces alimentaires dans leurs pays d'accueil, les immigrants ont changé le visage culinaire de la ville. Les *bagels*, le *smoked-meat* et les épices à steak de Montréal en sont devenus les icônes. Parmi les institutions renommées, on retrouve entre autres, le comptoir de viande fumée Schwart'z, fondé en 1928 par des frères juifs d'origine roumaine ; la *Montreal Bagel Bakery* qui a vu le jour en 1919 pour ensuite devenir la boulangerie *Fairmount Bagel* ; de même que le *steakhouse* juif authentique Moishes, qui a ouvert ses portes en 1938.

Les casse-croûtes, bineries et *greasy spoon* à l'américaine se multiplièrent aussi dans le paysage de la gastronomie populaire montréalaise. Les Canadiens-français fréquentaient notamment la Binerie Mont-Royal qui ouvrit en 1938, et la Taverne Magnan dans Pointe Saint-Charles qui accueillait des clients depuis 1932. Ces établissements servaient des mets traditionnels aux travailleurs comme de la soupe aux pois, des sandwiches au lard, du rôti de boeuf, du ragoût de boulettes, de la tourtière, du *pudding* chômeur, du blanc mange, du jambon à l'érable, etc. Dans les restaurants de mets canadiens, on offrait autant du spaghetti, du macaroni, du *chop suey*, que de la pizza et du paté chinois. Le *fast-food*, était aussi roi, tant avec les *hot-dogs* que les *hamburgers* et éventuellement, dans les années 1950, avec l'invention de la poutine.

La métropole québécoise accueillit par ailleurs le premier Salon culinaire de Montréal en décembre 1913, sous les auspices de l'Association internationale de Genève. Parmi les exposants, il y avait notamment l'hôtel Ritz Carlton dont les portes avaient ouvert l'année précédente, l'hôtel Windsor, le Club St-James et le restaurant Saint-Régis. Avec la Première

¹⁵⁴ Marc Lafrance et Yvon Desloges, *Op.Cit.*, p.133

Guerre mondiale qui s'amorça en 1914, l'événement fit toutefois relâche, puis reprit de plus belle en 1919 et en 1920 sous l'égide de la Société de secours mutuel des chefs. Il fallut ensuite attendre 1935 pour que le Salon renaisse de ses cendres à Montréal. L'événement organisé par la Société des chefs et l'Association des fournisseurs d'hôtels et de restaurants se tint à l'hôtel Windsor jusqu'en 1940. Puis avec la Seconde Guerre mondiale, il y eut de nouveau une interruption jusqu'en 1945. En effet, les deux guerres mondiales et la Grande Dépression de 1929 vinrent paralyser l'élan de la gastronomie professionnelle. La majorité des familles peinaient à joindre les deux bouts alors que 75% des revenus servaient à payer le loyer et la nourriture. Les années de pénurie et de rationnement se poursuivirent jusqu'à la fin des années 1940¹⁵⁵.

Cette canadianisation de l'alimentation entre 1840 et 1940 témoigne de la transformation culturelle qui est survenue sur le territoire québécois en raison du métissage déterminé par le conquérant.

2.7 La renaissance gastronomique du Québec

Après la longue période de morosité qui s'étendit de 1929 à 1950 débuta une ère de grande prospérité au Québec. Les salaires grimpèrent en flèche, même plus vite que l'inflation. Les ménages firent l'acquisition d'automobiles, de télévisions, de téléphones et d'appareils électroménagers de toutes sortes. Les Québécois embrassèrent l'*American way of life* et ce fut le début de la société de consommation. C'est aussi à cette époque que le tourisme d'après-guerre se développa. La gastronomie trouva donc son second souffle. À la fin des années 1940, il y avait déjà plusieurs bonnes tables dans la province, principalement dans les pôles que sont Québec et Montréal, mais aussi partout en région. Gérard Delage en dressa la liste dans le livre *La Gastronomie au Québec*¹⁵⁶.

À Montréal : Au lutin qui Bouffe, Au 400 Chez Lelarge, Aux Délices, Aux Deux Lanternes, le Brokers, Les Champs-Élysées de l'Hôtel Berkeley, le Café Carol, l'Hôtel Ritz Carlton, Le Café Martin, Chez Boerio, Chez Butch Bouchard, Chez Desjardins, Chez Ernest, Chez Pauzé, Chez Pierre, Chez Roncari, Chez Stien, Chez son père, Dagwood's, Delmo, Drury's, l'Hôtel Queen's, l'Hôtel Mont Royal, l'Hôtel Windsor, le Lorraine Gril, Mother Martin de l'Hôtel New Carlton, Moïshe's, Monsieur Neptune, Le Pavillon de l'Hôtel de La Salle, Le Petit Trianon, le Pierrot Gourmet, Piazza Tomasso, Roncarelli, Ruby Foo's, La Tour Eiffel et Le Vauquelin.

À Québec : La Bastogne, le Château Frontenac, La Dame Blanche, Chez Gérard, Chez Marino, le Georges V du Château Laurier, l'Hôtel Clarendon, Kerhulu, le Old Homestead, Pierre et Simone Camus, La Porte Saint-Jean, La Tournée du Moulin.

¹⁵⁵ « L'économie familiale d'après-guerre », 1er décembre 1944, Les Archives de Radio-Canada, en ligne : http://archives.radio-canada.ca/art_de_vivre/arts_menagers/clips/6075/

¹⁵⁶ Abel Benquet, *La Gastronomie au Québec*, Les Éditions de l'Homme, Montréal, 1978, p.15

En région : Au Pic de l'Aurore à Percé, l'Auberge des Hautes Roches à Eastman, l'Auberge du Roc à Baie-Comeau, le Château Louise à Louiseville, Chez Henri Burger à Hull, l'Hôtel Chicoutimi, Kerhulu à Trois-Rivières, l'Hôtel Lapointe à Saint-Jérôme, le Manoir Saint-Castin à Lac-Beauport (dirigé par le chef Jean Avril, bien connu pour ses chroniques culinaires à la télévision de Radio-Canada), le Manoir Saguenay à Arvida, La Pomme d'Or à Contrecoeur, La Sapinière à Val-David, Le Saint-Louis Inn à Rivière-du-Loup et l'Hôtel Saint-Louis à Rimouski.

Si la gastronomie québécoise est une « invention » récente, c'est donc à la fin des années 1940 qu'il faut remonter pour retracer les facteurs qui contribuèrent à son essor. Après la période de rationnement de la guerre, les associations et les clubs gastronomiques firent leur apparition au Québec. La gastronomie se portait bien dans des cercles restreints qui tentaient de reproduire un style de vie à la française. À cette époque, de nouveaux restaurants ouvrirent leurs portes et certains chefs retinrent l'attention. On s'intéressa de plus en plus à la formation des cuisiniers alors que l'absence de personnel formé et compétent devenait de plus en plus préoccupante. En 1946, la nouvelle École centrale des arts et des métiers de Montréal intégra donc des classes de cuisine, de pâtisserie et de boulangerie dans son offre de formation, mais ce fut loin d'être suffisant. La culture gastronomique imposait en quelque sorte un personnel venu d'outre-mer : « Seuls les chefs et cuisiniers européens trouvaient place et reconnaissance dans les grands hôtels et restaurants du Québec. Les gens de métier formés ici, à l'École des arts et métiers ou, comme on dit, sur le tas, n'obtenaient pas la confiance méritée. »¹⁵⁷

Les toques montréalaises de diverses nationalités manifestaient le désir de se regrouper depuis les années 1920. En 1924-25, la Mutuelle des cuisiniers et pâtissiers professionnels fut fondée sous l'impulsion des Émile Puvilland (École centrale des Métiers d'art), Georges Vernet, Auguste Soudre (Pâtisserie Belge), Joseph Teyssot et Hector LaHaie. Ce calque de la Société culinaire philanthropique de New York oeuvra sur plusieurs fronts. Elle créa des liens avec d'autres associations de cuisiniers à travers le monde et revendiqua une reconnaissance professionnelle auprès du Gouvernement du Québec. Cette demande demeura toutefois lettre morte. En 1953, une chicane interne conduisit toutefois la Mutuelle à sa perte¹⁵⁸. C'est dans ce contexte que fut fondée l'Amicale des chefs cuisiniers et pâtissiers du Québec qui vit le jour grâce au chef pâtissier Max Rupp et à quelques-uns de ses comparses dont le doyen des chefs montréalais Joseph Teyssot¹⁵⁹, ainsi que Marcel Hurot du restaurant La Tour Eiffel, Pierre Demers du Ritz Carlton et Lucien Barraud du Club Mont-Royal. L'association changea de nom un an plus tard pour devenir la Société des chefs, cuisiniers et pâtissiers du Québec (SCCPQ).

¹⁵⁷ Site de la Société des chefs, cuisiniers et pâtissiers du Québec : <https://sccpq.ca/societe/mission/>

¹⁵⁸ Pierre-André Chasle, « La SCCPQ d'hier à demain », *Potafeu - Le magazine des chefs*, Édition spéciale : 60 ans d'histoires culinaires, 2013, p.14-17

¹⁵⁹ Le chef Joseph Teyssot est arrivé au Québec en 1912 pour l'ouverture du prestigieux hôtel Ritz Carlton.

Le Conseil de l'hôtellerie et de la restauration du Québec vit également le jour en 1953. Le directeur du prestigieux hôtel Ritz Carlton de Montréal, Albert Frossard, fut élu président de ce conseil en promettant de répandre le goût et la connaissance de la bonne restauration. Il voulait attribuer des bourses d'études, donner des cours, tenir des causeries, organiser des salons culinaires, des concours de menus et de plats régionaux¹⁶⁰. Pour réaliser cet ambitieux programme, il s'était entouré de Gérard Delage¹⁶¹, Henri-Paul Garceau et Eddy Prévost¹⁶². Delage était alors directeur de la revue *L'Hôtellerie* et Garceau était son rédacteur en chef. « Celui qui va incarner, à partir des années 1950, la gastronomie au Québec, c'est sans contredit Gérard Delage »¹⁶³, note l'historien Jacques Lacoursière. En effet, celui que les Québécois surnommèrent le « Prince de la gastronomie et du tourisme » à l'instar de Curnonsky¹⁶⁴ en France, contribua à la création de plusieurs clubs gastronomiques dans la Belle Province tel que le Prosper Montagné, Les Amis d'Escoffier, Les compagnons de la Bonne Table, Les Gourmets du Nord, Le Club Gargantua, La Chaîne des Rôtisseurs, Les Gastronomes amateurs de poisson et Les Vignerons de Saint-Vincent. Il fut notamment Prud'homme de la Jurade de Saint-Émilion, membre à vie de l'Ordre de Bon Temps, Grand Connétable de la Prairie des grands Vins de France et Chevalier de la Confrérie nationale Brillat Savarin.

Gérard Delage participa dès les années 1950 à plusieurs congrès d'hôtellerie et de restauration à travers le monde. Il rencontra même Curnonsky à Paris en 1956. Il écrivait des chroniques sur la gastronomie dans divers magazines et journaux. En 1955, il lança la campagne publicitaire « Visitons la Belle Province » pour faire valoir l'importance du fait français et de la différence culturelle du Québec en Amérique du Nord. Le passage au Québec du président de l'Association des chroniqueurs gastronomiques français, Simon Arbellot, à l'occasion de la Semaine du livre et de la cuisine de 1957, renforça ce sentiment puisqu'il affirma que les Canadiens-français étaient demeurés français dans le cœur. Quelques mois plus tard, au Congrès de la refrancisation, on rendit hommage à l'association des hôteliers qui avait réussi à faire rebaptiser 200 hôtels, enseignes et cartes de menus. On souligna du même souffle le travail des clubs gastronomiques et des salons culinaires de

¹⁶⁰ Jacques Lacoursière, *Op.Cit.*, p. 32.

¹⁶¹ Gérard Delage (1912-1991) a participé à la fondation de l'Association des hôteliers de la Province de Québec en 1944, de la revue *L'Hôtellerie* en 1954, de l'ITHQ en 1968 ainsi qu'à la création de nombreuses confréries gastronomiques. La Fondation Gérard-Delage créée en son honneur attribue des bourses à la relève.

¹⁶² Eddy Prévost (? -1985) est un artiste de bande dessinée et un restaurateur québécois. Il fut directeur général de l'Association Provinciale des Restaurateurs du Québec de 1954 à 1975. Il en fut également secrétaire. Dans les années 1930, il ouvrit un des premiers temples gastronomiques à la périphérie de Montréal, soit L'Auberge des Deux-Lanternes à Saint-Elzéar (Laval). Il fut également gérant du restaurant Au Lutin qui bouffe à Montréal.

¹⁶³ Jacques Lacoursière, *Op.Cit.*, p.33

¹⁶⁴ Curnonsky (1872-1956), dont le véritable nom était Maurice Edmond Sailland, était un gastronome et un critique culinaire français.

Montréal, Québec et Sainte-Agathe qui inculquaient l'amour de la bonne table et le sens de l'hospitalité à la française¹⁶⁵. Gérard Delage utilisa cette tribune pour plaider en faveur de la préservation du cachet français fidèle au bon goût et à la tradition culinaire de la mère-patrie.

L'un des meilleurs moyens d'illustrer notre caractère français d'éloquente manière est la présentation et la rédaction de nos menus. (...) Dans tous les restaurants du monde qui se respectent les menus sont rédigés en français. (...) La grande cuisine française a servi à prouver à travers le monde que la France était le pays du discernement, du goût, du raffinement et de la mesure. Il est donc naturel qu'au Canada français, on continue de perpétuer les belles traditions de la belle cuisine de France.¹⁶⁶

Toujours en 1957, Gérard Delage se porta à la défense de la cuisine canadienne-française dans la revue *Cuisine et Vins de France* :

Certains prétendent qu'il n'existe pas de cuisine canadienne-française. Bien au contraire, et nous n'avons pas à rougir de notre gastronomie. Tous les plats typiquement de chez nous, et il en est une kyrielle, possèdent de grandes qualités nutritives. Ils ont été conçus de toute évidence, pour les appétits robustes des premiers habitants de la colonie qui vivaient au grand air et déployaient beaucoup d'énergie. S'il peut être imprudent d'offrir à nos estomacs délicats d'aujourd'hui un menu composé exclusivement de mets canadiens, il serait malheureux que, par snobisme, nous refusions de reconnaître à notre cuisine ses mérites indiscutables. Oui, nous pouvons l'affirmer hautement, la cuisine canadienne existe !¹⁶⁷

Gérard Delage instaura même un concours national de mets canadiens pour démontrer à quel point la cuisine des grands-mères était digne d'intérêt. Le défi fut lancé aux ménagères de concocter la meilleure soupe aux pois en 1957, la meilleure tourtière en 1958 et la meilleure tarte au sucre en 1959. Ce fut une réussite puisque le jury reçut jusqu'à 500 recettes par année¹⁶⁸.

À la fin des années 1950, les grands salons culinaires attirèrent des dizaines de milliers de visiteurs dans la métropole. Il s'agissait d'une vitrine en or pour les chefs qui pouvaient enfin démontrer leur savoir-faire. C'est à cette même époque que les cuisiniers entamèrent leur participation à des compétitions internationales.

À l'aube de la Révolution tranquille¹⁶⁹, le foisonnement politique et culturel était intense. Alors que les tensions étaient de plus en plus vives entre Québec et Ottawa, les liens entre cousins québécois et français, eux, se resserrèrent. En 1959, Delage effectua une

¹⁶⁵ Jocelyne Delage, *Op.Cit.*, p.300

¹⁶⁶ *Ibid*

¹⁶⁷ *Ibid*, p.299

¹⁶⁸ Hélène-Andrée Bizier, *Dans l'assiette de l'autre... avec Françoise Kayler*, p.72

¹⁶⁹ La « Révolution tranquille » fait référence aux nombreux changements survenus dans la société québécoise entre 1960 et 1966. Cette période est caractérisée par une rupture entre la tradition et la modernité. Le Québec s'est défait de l'emprise du clergé et a opté pour un État-providence largement laïcisé et libéral.

première mission gastronomique en France. Il dressa alors un bilan positif des progrès accomplis dans la Belle Province:

Depuis quinze ans, tous les experts admettent que nos hôteliers et nos restaurateurs ont progressé à pas de géant, grâce à la coopération active et intelligente du ministère de l'Industrie et du Commerce, de qui relève le Conseil de l'Hôtellerie et de la Restauration. Les cours d'hôtellerie, les salons culinaires, les clubs gastronomiques, les expositions hôtelières, les concours de mets canadiens, pour ne citer que quelques-unes de nos initiatives, ont donné partout des résultats magnifiques.¹⁷⁰

Mais au-delà de ces améliorations, Gérard Delage souhaitait que le tourisme, l'hôtellerie et la restauration s'extirpent de la Grande Noirceur¹⁷¹ qui planait sur le Québec depuis la fin de la Deuxième Guerre mondiale, une période caractérisée par la gouvernance conservatrice de Maurice Duplessis¹⁷². Il se battit pour assouplir les règles de consommation d'alcool en regroupant hôteliers, restaurateurs, taverniers, brasseurs et universitaires pour produire un mémoire de 345 pages. Il était épaulé par Louis-Philippe Plamondon du Manoir St-Castin et de Charles de Koninck, doyen de la Faculté de Philosophie à l'Université Laval. Mais ni Duplessis, ni le clergé ne fléchirent. En 1956, les Évêques dénoncèrent la malfaisance de l'alcool et de la luxure. Delage et sa bande poursuivirent donc leur *lobbying* afin de démontrer que la consommation d'alcool était un signe de sophistication lorsqu'elle était conjuguée à une bonne table. En 1961, le gouvernement provincial créa la Régie des alcools. L'année suivante, malgré les pressions de l'Association professionnelle des hôteliers de la province, Québec renforça la loi dominicale qui interdisait de vendre de l'alcool le dimanche. En 1966, une campagne de presse vint appuyer la revendication des restaurateurs et hôteliers. Les médias souhaitaient que le Québec soit au diapason du reste du monde pour accueillir les visiteurs d'Expo 67. Mais ils n'eurent pas gain de cause. Ce n'est que dans les années 1980 que la loi fut finalement abrogée¹⁷³.

2.8 Le Québec français et Expo 67

Avec la Révolution tranquille, les Francophones redécouvrirent leurs racines françaises. Lors des élections provinciales de 1960, la population vota pour reprendre son

¹⁷⁰ Gérard Delage, *La Patrie*, 20 décembre 1959, Montréal, p.137

¹⁷¹ La *Grande Noirceur* fait référence au règne de Maurice Duplessis, une période de quinze ans allant de l'après-guerre jusqu'à la mort de ce Premier ministre du Québec en 1959. Le nationalisme catholique était dominant dans la société québécoise. Alors que la province était secouée par une vague de changements sociaux, Duplessis se campait dans son idéologie conservatrice. L'État et l'Église prônaient des valeurs familiales traditionnelles pour assurer la survivance des Canadiens-français catholiques. La vague de mécontentement qui a mené à la *Révolution tranquille* a pris racine à cette époque.

¹⁷² Maurice Duplessis (1890-1959) fut Premier ministre du Québec de 1936 à 1939 puis de 1944 à 1959. Il était le chef de l'Union nationale, un parti politique conservateur très proche de l'Église catholique. Anticommuniste et anti-syndicaliste, il s'opposait également à l'affirmation de la majorité francophone du Québec alors que la minorité anglophone dominait l'économie. Il fit adopter le fleurdelisé comme drapeau du Québec.

¹⁷³ Hélène-Andrée Bizier, *Dans l'assiette de l'autre... avec Françoise Kayler*, p.43-44

économie en main, alors largement contrôlée par des capitaux anglo-canadiens et américains. Le Parti libéral du Québec, dirigé par Jean Lesage¹⁷⁴, gagna son pari. Celui à qui l'on attribua plus tard le titre de « père de la Révolution tranquille » mit fin au long règne de l'Union nationale. Les slogans « C'est le temps que ça change » et « Maîtres chez nous » résument bien l'esprit de l'époque. Fini la Grande Noirceur, le Québec entra enfin dans la modernité. On considérait désormais les principes de l'État-providence et la séparation de l'Église et de l'État comme des voies de modernisation du Québec. Un fort sentiment nationaliste était caractéristique de cette période, tout comme la montée du mouvement indépendantiste qui fut galvanisé par le « Vive le Québec libre !¹⁷⁵ » du Général de Gaulle. Dans cette mouvance, le terme canadien-français fit d'ailleurs place au terme québécois. La construction de cette nouvelle identité nationale passait par l'affirmation des différences historiques, culturelles, linguistiques et politiques du seul bastion francophone d'Amérique du Nord, y compris sa gastronomie.

Le meilleur ami de Gérard Delage, Gérard Cournoyer, était un artisan du gouvernement Lesage. Ardent défenseur des hôteliers et restaurateurs, il était lui aussi membre de diverses confréries gastronomiques. Un article du journal *The Montreal Star* daté du 30 janvier 1965 encensa son travail à titre de ministre du Tourisme, de la Chasse et de la Pêche. Le ministre Cournoyer voulait faire du Québec une plaque tournante de la gastronomie en transformant les hôtels de la province en établissements de première classe, à l'instar des institutions françaises :

Quebec hotels will soon rank among the North American continent's leading eating establishments thanks to reform measures being enacted by Provincial Tourist Minister Gérard Cournoyer (...) Mr. Cournoyer has taken the hotel and tourist industries in hand with the firm determination of transforming the province's inns in first class establishments, comparable with the eating places of France, the world's gourmet country par excellence.¹⁷⁶

Les multiples changements survenus à cette époque charnière du Québec moderne eurent effectivement une incidence dans les secteurs de l'hôtellerie et de la restauration. Selon les chiffres de l'Association provinciale des restaurateurs, le Québec comptait 8688 restaurants en 1960 et près de 10 000 établissements cinq ans plus tard. Cela marqua encore plus l'urgence de former du personnel compétent¹⁷⁷. Des associations vouées à la promotion des bons vins et de la bonne cuisine s'implantèrent aussi un peu partout en

¹⁷⁴ Jean Lesage (1912-1980) est le père de la *Révolution tranquille*. Chef du Parti libéral du Québec, il fut Premier ministre de 1960 à 1966.

¹⁷⁵ En visite au Québec à l'été 1967, le Président français Charles de Gaulle exhorta les Québécois à préserver leur identité française. Depuis le balcon de l'hôtel de ville de Montréal, il prononça les paroles « Vive le Québec libre » qui provoquèrent un véritable raz-de-marée au Canada. Il conféra du coup une part de son prestige international au mouvement indépendantiste.

¹⁷⁶ Jocelyne Delage, *Op.Cit.*, p.235

¹⁷⁷ Jacques Lacoursière, *Op.Cit.*, p.35

province¹⁷⁸. Les Cercles des fermières contribuèrent à l'essor des cuisines régionales. L'Amicale des sommeliers du Québec fut créée en janvier 1962 et avec elle, le Québec entra officiellement dans l'ère du vin. Cette année-là, les Instituts de technologie agroalimentaire virent également le jour. Cette professionnalisation concomitante des métiers de bouche et des métiers de terre fut cruciale pour permettre plus tard à la gastronomie québécoise de prendre son essor. Les écoles ménagères tenues par les religieuses, elles, disparurent du paysage.

Gérard Delage participa à une deuxième mission gastronomique en France lors de l'ouverture de la Maison du Québec à Paris en 1960. Trois ans plus tard, il fut nommé président du Conseil du tourisme de la province de Québec. Le compte à rebours était commencé. Il ne restait que quatre ans avant l'Exposition universelle qui allait se tenir à Montréal pour souligner le centenaire de la Confédération canadienne. Plusieurs personnalités, dont l'avocat Alban Flamand¹⁷⁹, s'inquiétaient alors pour la réputation du Québec et réclamaient que Delage soit mis en charge du volet culinaire d'Expo 67.

Ne serait-ce pas une merveilleuse publicité que de faire savoir au monde que dans le Québec on est civilisé jusqu'au bout de la langue ? (...) L'une des plus attrayantes richesses du Québec, depuis déjà plusieurs années, c'est sa cuisine et sa table. Grâce surtout à Gérard Delage, dont le nom est devenu synonyme de fine gueule et belle hostellerie, les étrangers qui nous visitent peuvent facilement trouver chez nous, dans nos villes et nos villages, un accueil sympathique, en même temps qu'une boustifaille de haute qualité.¹⁸⁰

À l'occasion du Grand Salon culinaire de Montréal, le Prince de la gastronomie affirma qu'il était impossible d'améliorer l'industrie de l'alimentation sans la participation du grand public. Delage était catégorique : la population devait être prête à payer davantage pour manger mieux.

Si nous réussissons à intéresser un plus grand nombre d'adeptes et si nous réussissons en même temps à offrir une excellente table dans tous les restaurants et salles à manger, il sera beaucoup plus facile de convaincre le public voyageur que Montréal et la province de Québec sont réellement le centre de la gastronomie en Amérique.

Gérard Delage poursuivait son combat pour préserver le visage français du Québec. Dans un éditorial qu'il publia dans la revue *L'Hôtellerie* en mai 1966, il expliqua que les grands gastronomes de France étaient enchantés de retrouver en Amérique des hôteliers et

¹⁷⁸ Hélène-Andrée Bizier, *Op.Cit., Dans l'assiette de l'autre... avec Françoise Kayler*, p.47

¹⁷⁹ Alban Flamand (1912-1973) fut un avocat, journaliste, auteur et coroner québécois. Il devint célèbre à titre de vulgarisateur du droit à la radio et à la télévision dans des émissions comme *C'est la loi*, *C'est la vie*, *À votre service*, *Chacun son métier* et *Médecins d'aujourd'hui*. Un recueil de ses interventions intitulé *C'était l'opinion de Me Alban Flamand* fut également publié par l'éditeur Charles-Roger Poitras. Il reçut sa nomination de coroner en 1972 et décéda l'année suivante.

¹⁸⁰ Jocelyne Delage, *Op.Cit.*, p.347

restaurateurs qui avaient à cœur de satisfaire les exigences de l'art culinaire français¹⁸¹. Quelques mois avant le début de l'Expo, il déclara également que si notre jeune pays n'avait pas derrière lui les siècles de civilisation dont se flattent plusieurs nations, nous avons à notre crédit trois qualités enviables: la courtoisie, l'obligeance et la générosité.¹⁸²

Un problème majeur persistait pourtant en vue d'Expo 67 : le manque de personnel formé. Le président de l'Association provinciale des restaurateurs du Québec, Jean Allaire¹⁸³, dénonça cette situation lors d'une entrevue accordée à *The Montreal Gazette* en février 1966¹⁸⁴. Il déplora le peu de places disponibles dans les quelques écoles culinaires de la province et critiqua la formation qui y était dispensée.

Malgré ces embûches, l'Exposition universelle présentée sous le thème « Terre des Hommes » connut un franc succès. L'événement permit au monde entier de découvrir Montréal, tout en permettant à la métropole québécoise de s'ouvrir sur le monde. En cinq mois, plus de 50 millions de visiteurs purent en apprendre davantage sur les 62 pays représentés. La journaliste culinaire Françoise Kayler effectua d'ailleurs une recension des restaurants de l'Expo dans *La Presse* pour guider les visiteurs. Dans un article publié le 5 septembre 1967, elle décrivit avec peu d'éloges le menu de La Toundra, la vitrine gourmande du pavillon du Canada : « un éventail de cuisines disparates inspirées du Grand Nord, des provinces de l'Ouest et de l'Atlantique avec les têtes de violon¹⁸⁵ des bords de l'Atlantique, le crabe d'Alaska, le boeuf de l'Ouest, le riz sauvage et la tourtière au menu. »¹⁸⁶ Madame Kayler rapporta également avoir mangé de la baleine. Les mets québécois proposés étaient la Tourtière des Ursulines, le Jambon braisé au sucre d'érable, la Soupe aux pois de Mère Caron, la Terrine de l'Habitant et le Bouillon à la queue de castor. Les visiteurs pouvaient aussi commander des crêpes Suzette ou même une omelette forêt noire, bref, ils avaient droit à une cuisine hétéroclite aux accents folkloriques, autochtones et internationaux, qui leur était présentée comme la cuisine authentique et typique du Canada... une cuisine multiculturelle.

Au total, « Terre des Hommes » proposa près de 150 restaurants et casse-croûtes, de quoi nourrir plus de 20 000 visiteurs par jour, sept jours sur sept, pendant six mois¹⁸⁷.

¹⁸¹ Jocelyne Delage, *Op.Cit.*, p.368

¹⁸² *Ibid*, p.173

¹⁸³ Jean Allaire (1921-1998) fut un restaurateur québécois. Propriétaire du restaurant Chalet Normand à Ville Lemoyne, il fut président de l'Association des restaurateurs du Québec de 1965 à 1968.

¹⁸⁴ Hélène-Andrée Bizier, *Op.Cit.*, *Dans l'assiette de l'autre... avec Françoise Kayler*, p.35

¹⁸⁵ Les têtes de violon, aussi appelées crosses de fougères, sont de jeunes feuilles sauvages encore enroulées sur elles-mêmes. Elles sont cueillies au printemps.

¹⁸⁶ Hélène-Andrée Bizier, *Op.Cit.*, *Dans l'assiette de l'autre... avec Françoise Kayler*, p.58

¹⁸⁷ *Ibid*, p.56

Comme le Québec était incapable de combler les besoins de main-d'oeuvre, les organisateurs avaient recruté de nombreux cuisiniers en Europe. Parmi les Français, Belges, Suisses et Italiens qui s'installèrent au Québec, une trentaine décidèrent de poser leurs valises pour de bon à Montréal¹⁸⁸. « L'impression durable qui allait se dégager de ce mouvement est que la cuisine pratiquée au Québec est française ou, à tout le moins, sous influence européenne. »¹⁸⁹ Les années qui suivirent l'Expo accentuèrent effectivement cette tendance qui se confirmait depuis le début du 20^e siècle, c'est-à-dire que les grands hôtels embauchaient des chefs européens. On surnommait d'ailleurs Montréal le « Paris de l'Amérique » ou encore la « Mecque des gastronomes d'Amérique du Nord »¹⁹⁰.

Expo 67 marqua un tournant majeur dans le développement de la gastronomie québécoise¹⁹¹ puisqu'elle lui donna des ailes. Françoise Kayler observa que l'évènement avait influencé la manière de manger au Québec en ouvrant les horizons, en déliant les papilles, en donnant le goût d'oser et de goûter à ce que l'on ne connaissait pas.¹⁹²

Depuis le début du 20^e siècle, les chefs européens formaient eux-mêmes leurs employés. Mais en 1968, après des années d'efforts, l'Institut de Tourisme et d'Hôtellerie du Québec vit enfin le jour. Avant l'Expo, la restauration se limitait à des clubs privés et des établissements réservés à la bourgeoisie majoritairement anglophone, alors que les francophones fréquentaient les *steakhouses* et les bineries. La création de l'ITHQ permit donc de développer d'autres types de restaurants. Sa mission était d'assurer à l'industrie québécoise du tourisme, de l'hôtellerie et de la restauration des ressources humaines professionnelles d'excellence et d'avant-garde¹⁹³. Outre la formation d'une main-d'oeuvre qualifiée, l'ITHQ avait également pour mission de mettre en valeur les produits québécois.

En 1969, l'Association des hôteliers souligna les 25 ans de service de Gérard Delage. La journaliste et historienne culinaire Julian Armstrong, qui travaillait pour *The Montreal Star*, l'interviewa à cette occasion. Elle le questionna sur le *boom* que la restauration avait connu au cours du dernier quart de siècle dans la métropole. Le Prince clama haut et fort que Montréal se classait désormais au deuxième rang gastronomique mondial après Paris, et que sa seule rivale en Amérique était New York¹⁹⁴.

¹⁸⁸ Hélène-Andrée Bizier, *Op.Cit., Dans l'assiette de l'autre... avec Françoise Kayler*, p.38

¹⁸⁹ *Ibid*

¹⁹⁰ *Ibid*, p.39

¹⁹¹ L'Expo 67 a marqué un point tournant dans le développement urbanistique, social, économique et culturel du Québec. Vingt-cinq mille emplois ont été créés alors que les retombées économiques avoisinaient le milliard et demi de dollars.

¹⁹² Hélène-Andrée Bizier, *Op.Cit., Dans l'assiette de l'autre... avec Françoise Kayler*, p.60

¹⁹³ *Ibid*, p.39

¹⁹⁴ Jocelyne Delage, *Op.Cit.*, p.380-381

Le Québec gastronomique prenait tranquillement forme, mais cette gastronomie était éminemment française. L'existence d'une cuisine québécoise commençait d'autre part à être débattue comme en témoigne les archives de Radio-Canada. Lors d'un épisode de l'émission télévisée *Format 30* diffusé le 12 décembre 1969, l'animateur Paul-Émile Tremblay avait réuni autour d'une table Renée Rowan, journaliste et critique gastronomique du journal *Le Devoir* ; Soeur Monique Chevrier, directrice de l'École Culinaire de l'Institut National des Viandes et John Scofield, directeur de l'Hôtel Berkeley. Ils discutèrent du menu québécois qui allait être présenté à l'Exposition universelle d'Osaka en 1970¹⁹⁵. Au terme d'un appel de candidatures, c'est l'Hôtel Berkeley qui avait été choisi par le Gouvernement du Québec pour préparer les repas du Pavillon québécois. John Scofield expliqua qu'il ne s'agirait pas d'un menu gastronomique puisqu'il souhaitait un restaurant à la portée de tous les Japonais. Il y aurait donc du jambon à l'érable, de la tourtière façon Montréal, du saumon de Gaspé fumé, des crevettes de Matane, des bigorneaux accompagnés de riz et de bacon, des crêpes à l'érable servies avec de la crème glacée, ainsi que de la tarte au sucre. Si le directeur songeait à ajouter du doré ou de la ouananiche du Lac-St-Jean au menu, il avait d'emblée écarté le traditionnel ragoût de pattes de cochon et de boulettes puisque ce plat était trop lourd pour les Japonais. De la même façon, il avait opté pour un pâté de viande plutôt qu'une tourtière typique du Saguenay-Lac-Saint-Jean. Tôt dans l'émission, un sujet central s'imposa dans la discussion : « Y a-t-il une cuisine québécoise ? » L'animateur posa la question de différentes manières, mais les réponses furent unanimes. « Peut-être pas dans le sens qu'il y a une cuisine chinoise, japonaise ou une cuisine française, mais à mon avis nous avons de très bons plats au Québec », affirma John Scofield.

Je pense que la cuisine du Québec, si on peut parler d'une cuisine authentique - et je pense qu'on en a une - se retrouve beaucoup plus au niveau des familles que dans nos restaurants. Il y a très peu de restaurants, je pense, qui peuvent dire qu'ils servent une cuisine véritablement québécoise¹⁹⁶, expliqua Renée Rowan.

Monique Chevrier enchaîna.

Certainement, nous avons une cuisine québécoise. C'est une cuisine française adaptée au pays, avec les produits que nous avons. Et si nous remontons dans l'histoire, on a vu que les Canadiens-français ont adapté la cuisine française avec les produits du pays et ici nous avons un livre¹⁹⁷ qui est sorti et j'espère que ça continuera.

¹⁹⁵ « Un menu du Québec à Osaka », 12 décembre 1969, Les Archives de Radio-Canada, en ligne : http://archives.radio-canada.ca/art_de_vivre/cuisine/clips/8795/

¹⁹⁶ *Ibid*

¹⁹⁷ Monique Chevrier faisait référence au livre de Cécile Roland Bouchard intitulé *L'Art culinaire au pays des bleuets et de la ouananiche*, qui fut publié en 1967 en collaboration avec La Fondation culinaire régionale Saguenay-Lac-Saint-Jean. Il s'agissait du premier livre de cuisine régionale au Québec. L'auteure en publia un second à plus grande échelle avec la maison d'édition Leméac en 1971 et une réédition en 1977 : *Le Pinereau : l'art culinaire au Saguenay-Lac-Saint-Jean*.

La région du Saguenay a présenté un livre avec les recettes typiquement saguenéennes.¹⁹⁸

L'animateur Paul-Émile Tremblay revint alors à la charge : « Est-ce qu'à votre point de vue, la cuisine québécoise est une cuisine séparée, par rapport à la cuisine canadienne, une cuisine non fédérale, si vous permettez ? » « Il n'y a aucun doute là-dessus. Je suis convaincue que nous avons notre cuisine à nous au Québec », rétorqua Renée Rowan. Elle expliqua notamment que le pâté chinois québécois était assaisonné à la sarriette alors qu'aucun plat semblable ne contenait cette herbe dans le reste du Canada. Soeur Chevrier aussi confirma l'existence de la cuisine québécoise : « Je suis convaincue puisque je l'enseigne ! »

2.9 Vers une nouvelle cuisine québécoise

S'il y avait une effervescence dans les milieux de l'hôtellerie et de la restauration bien avant 1967, l'Expo accéléra les choses. De nombreuses cuisines nationales étaient déjà représentées à Montréal, mais tel que l'avait prédit le directeur général de l'Association provinciale des restaurateurs du Québec, Eddy Prévost, « Terre des Hommes » précipita l'ouverture de nouveaux restaurants et propulsa ceux qui existaient déjà.

En raison de ses liens gastronomiques avec la France, le Québec se démarquait déjà largement du reste du Canada et des États-Unis. En 1972, la Chaîne des rôti-seurs choisit d'ailleurs de tenir le 7^e Congrès international de la gastronomie à Montréal. La « capitale gastronomique du Nouveau-Monde »¹⁹⁹ accueillit alors des sommités du monde entier.

À l'occasion du banquet automnal du Club Prosper Montagné le 28 septembre 1972, le réalisateur Douglas Jackson tourna aussi un documentaire visant à rendre compte des hautes traditions culinaires du Québec. Le mandat lui avait été confié par l'Office national du film (ONF) du Canada. Deux fois l'an, les membres du plus vieil ordre gastronomique nommé d'après l'auteur du *Larousse gastronomique*, se rencontraient pour pratiquer le neuvième art. Ce soir-là, le festin somptueux fut immortalisé sur pellicule. Respectant le service à la française, sept plats furent présentés en grandes pompes aux convives réunis à l'Hôtel La Sapinière dans les Laurentides. Marcel Kretz²⁰⁰, qui venait d'être couronné chef de l'année

¹⁹⁸ « Un menu du Québec à Osaka », 12 décembre 1969, Les Archives de Radio-Canada, en ligne : http://archives.radio-canada.ca/art_de_vivre/cuisine/clips/8795/

¹⁹⁹ Françoise Kayler, « Gastronomie ? Vous avez dit gastronomie? », *Cap-aux-Diamants : la revue d'histoire du Québec*, n° 44, 1996, p. 24-26, en ligne : <http://id.erudit.org/iderudit/8544ac>

²⁰⁰ Voir notice biographique dans l'annexe 1

au Québec, coordonnait les agapes. Il avait préparé ces ripailles pendant des semaines. La soirée débuta avec une dégustation de cinq différentes bouteilles de Champagne dont un Dom Pérignon 1964, le tout accompagné d'hors d'oeuvres : médaillons de homard, canapés de foie gras, bouchées d'esturgeon fumé maison, caviar, ainsi que des truffes entières cuites dans le champagne et enrobées d'une pâte feuilletée. Se succédèrent par la suite la soupe au cerfeuil couronnée d'une pâte feuilletée, le bar rayé de l'Atlantique à la Bercy, les suprêmes de canard col vert aux raisins, le carré de chevreau farci en crêpine, la salade de mâche du jardin du chef, les fromages du Québec ainsi que les bleuets des Laurentides dans leur eau-de-vie. Chaque service était accompagné des élixirs les plus exquis.

Plusieurs militants de la branche francophone de l'ONF souhaitaient la disparition des clubs gastronomiques qu'ils jugeaient trop élitistes²⁰¹. Ils auraient voulu que le film de Douglas Jackson prenne un ton accusateur, mais il n'en fut rien. Le propos du documentaire, agrémenté par les images du fastueux repas, porta surtout sur la définition de la gastronomie. Gérard Delage, fondateur du club, était l'un des protagonistes. Il fit la démonstration que la cuisine était un art au même titre que la musique ou la peinture.

Some people might believe that what we are doing tonight is elitist or decadent. If it was our daily routine they would be right but as you know, we meet only twice a year. Should we stop? Is that what people who support the other arts should do? Stop buying paintings, stop going to concerts? (...) Because eating is something you do every day, some people have difficulty believing eating can be an art. We definitely don't.²⁰²

Parmi les autres membres présents du Club Prosper Montagné, tous de sexe masculin, il y avait notamment le journaliste Roger Champoux, le propriétaire de l'Hôtel La Sapinière Jean-Louis Dufresne, le chef Philippe Belleteste et le bras droit de Gérard Delage, Henri-Paul Garceau. L'épisode de 28 minutes intitulé *La Gastronomie*²⁰³ fut diffusé en mars 1973 sur les ondes de CBC dans le cadre de la série *Adieu Alouette*. Une version abrégée de 10 minutes intitulée *The Art of eating* fut produite en 1976. Columbia Pictures acquit d'ailleurs les droits de distribution de cette seconde version, et en fit circuler 34 copies aux États-Unis. Encore aujourd'hui, ce documentaire est présenté aux étudiants de plusieurs écoles culinaires à travers le pays²⁰⁴ pour démontrer l'influence culinaire du Québec mais aussi tout le décorum qui entourait la haute cuisine à cette période.

²⁰¹ L. Ian MacDonald, « A finger-lickin good Alouette », *The Gazette* (Montréal), 7 mars 1973, p.38

²⁰² *The Art of Eating*, Douglas Jackson, National Film Board of Canada, 1976, 11 minutes, en ligne : www.onf.ca/film/art_of_eating

²⁰³ *La Gastronomie*, Douglas Jackson, National Film Board of Canada, 1973, 28 minutes.

²⁰⁴ Karl Wells, « Lunch with a master », *The Telegram*, 6 novembre 2007, en ligne : <http://www.thetelegram.com/Living/2007-11-06/article-1451436/Lunch-with-a-Master/1>

En 1973, les clubs gastronomiques et les confréries vineuses du Québec décorèrent Gérard Delage du titre de Prince des gastronomes, à la manière de son illustre émule français Curnonsky. Cette même année, le Prince instaura des cours de sommellerie pour le personnel de la Société des Alcools du Québec.

Un autre épisode phare du développement de la gastronomie eut lieu trois ans plus tard avec la tenue des Jeux olympiques d'été en 1976 à Montréal. L'événement attira des millions de visiteurs au Québec et encore une fois, des dizaines de cuisiniers arrivèrent de France pour prêter main-forte aux restaurateurs et hôteliers de la province²⁰⁵. Ce fut le cas du chef Jean-Luc Boulay²⁰⁶ qui arriva en renfort au Loew's Le Concorde de Québec. Il ouvrit ensuite le restaurant Saint-Amour dans la Vieille Capitale. Le chef Jacques Le Pluart²⁰⁷ débarqua aussi de France à cette époque et eut, au fil des ans, une influence majeure sur la scène culinaire de la capitale nationale avec son restaurant La Closerie.

L'année 1976 fut charnière puisqu'en plus des Jeux olympiques, une formation politique indépendantiste prit le pouvoir au Québec pour la première fois. Le Parti Québécois (PQ) dirigé par René Lévesque²⁰⁸ avait réussi à faire vibrer la corde nationaliste des citoyens en les exhortant d'affirmer leur identité distincte. En cuisine, comme dans d'autres sphères culturelles, cette fierté gagna les artisans de la table, peu importe s'ils étaient fédéralistes ou souverainistes. Le journaliste gastronomique Roger Champoux en témoigna dans sa chronique « Succulente réussite : un dîner tout-Québec ».

Tout gourmet se flatte de posséder son petit univers culinaire bien à lui et secret, bien sûr. Or, je vais vous faire un aveu : notre univers gourmand à nous - nous sommes un cénacle de douze valeureux routiers de la table - est QUÉBÉCOIS. Ne prenez surtout pas l'épouvante : nous ne sommes pas de turbulents nationalistes, de farouches indépendantistes et de féroces séparatistes. Tout simplement, des braves gens ! Guère fervent d'une cuisine sophistiquée à outrance mais désireux de déjeuner sainement, de façon solide et savoureuse, nous avons fait, l'autre jour, honneur à un menu « TOUT-QUÉBEC ». Succulente réussite d'un nationalisme intelligent.²⁰⁹

²⁰⁵ Richard Côté, « Été 1976 : Les grands chefs en devenir débarquent », *Le Soleil*, 21 octobre 2000, p. I2

²⁰⁶ Voir notice biographique dans l'annexe 2

²⁰⁷ Voir notice biographique dans l'annexe 2

²⁰⁸ René Lévesque (1922-1987) fut Premier ministre du Québec de novembre 1976 à octobre 1985. Il fonda le Parti québécois et en fut le chef d'octobre 1968 à juin 1985. Journaliste réputé, il fut élu député sous la bannière du Parti libéral du Québec en 1960. Comme ministre des Richesses naturelles dans le gouvernement libéral de Jean Lesage, il pilota la nationalisation de l'hydroélectricité, devenant ainsi un des acteurs clé de la Révolution tranquille. En 1967, il élabore une position constitutionnelle pour le Québec qu'il tenta de discuter au Parti libéral, mais devant le refus du parti, il déchira sa carte de membre et fonda le Mouvement Souveraineté-Association pour promouvoir l'indépendance du Québec et une association économique avec le Canada. Le MSA et le Ralliement National fusionnent pour former le Parti Québécois en 1968. La formation prit le pouvoir en 1976 et organisa un référendum sur le projet de souveraineté-association en mai 1980. Les Québécois votèrent alors à 59,4% pour le Non. Malgré la défaite, les troupes de René Lévesque furent élues pour un second mandat en 1981.

²⁰⁹ Roger Champoux, *La Gastronomie*, Les Éditions La Presse, Montréal, 1986, 525 pages.

Ce menu entièrement québécois était composé de Dubleuet, un apéritif du Lac-Saint-Jean ; de saumon de Gaspé en chaud-froid ; de truite saumonée du Haut-Saguenay ; de crevettes de matane dans une voluptueuse sauce au homard ; de foies de morue de la Rivière-au-Renard ; de cailles de Berthier ; de faisan de Rouville ; de canard du lac Brome ; d'agneau pré-salé du Bas-du-fleuve ; de concombre européen de Mont-Laurier ; de chou chinois de l'Assomption ; de poireau de Saint-Roch-de Montcalm ; de brocoli de Vimont ; d'endives de Soulanges ; de champignons de l'Estrie ; de fromage Oka des Trappistes ; de fromage l'Ermite des Bénédictins de Saint-Benoît-du-Lac ; de fromages fins aux herbes, au poivre ou à l'ail de Portneuf ; de Camembert Veuve Clément ; de fraises de Farnham, de sirop d'érable de la coulée 1976 ; de pommes McIntosh et Cortland, ainsi que de brandy aux pommes de Rougemont.

À l'instar de 1976, lors des deux référendums sur la souveraineté du Québec en 1980 et en 1995, un élan de patriotisme se fit également sentir dans les différents milieux culturels malgré une forte division de la population sur la question nationale. En plus de ce vent nationaliste qui soufflait sur les braises des fourneaux, la scène culinaire fut marquée par le mouvement engendré en 1973 par les Français Henri Gault et Christian Millau. Ces critiques culinaires avaient énoncé les dix commandements de la Nouvelle Cuisine²¹⁰.

1. Tu ne cuiras pas trop.
2. Tu utiliseras des produits frais et de qualité.
3. Tu allégeras ta carte.
4. Tu ne seras pas systématiquement moderniste.
5. Tu rechercheras cependant ce que t'apportent les nouvelles techniques.
6. Tu éviteras marinades, faisandages, fermentations, etc.
7. Tu élimineras les sauces riches.
8. Tu n'ignoreras pas la diététique.
9. Tu ne truqueras pas tes présentations.
10. Tu seras inventif.

Cette cuisine de marché plus raffinée et plus légère fut portée par une nouvelle génération de jeunes chefs qui voulaient secouer les dogmes culinaires français et entrer

²¹⁰ Gault et Millau, « Gault&Millau, découvreur de talents depuis 40 ans », en ligne : <http://www.gaultmillau.fr/annexe/historique>

dans la modernité. Parmi eux, on retrouvait notamment Paul Bocuse²¹¹, Alain Senderens²¹², de même que les frères Jean et Pierre Troisgros²¹³.

Inspiré par ces principes, l'ITHQ publia en 1977 un livre de recettes et de propos culinaires intitulé *Vers une nouvelle cuisine* québécoise, qui fut également réédité en 1979. Le discours développé à cette époque est essentiellement celui qui a été approfondi et articulé depuis par les chefs québécois : actualiser la cuisine traditionnelle québécoise en l'allégeant et en raffinant les ingrédients, et mettre en valeur les produits du Québec. Dans la préface, le cofondateur de l'Institut, Gérard Delage, mettait toutefois en garde les lecteurs contre l'influence culinaire des États-Unis et précisait que la modernisation de la cuisine québécoise exigeait de s'en tenir strictement aux principes de base de l'art culinaire français.

Au Québec, même si nous avons hérité de la plupart des traditions de la mère-patrie, l'environnement et autres circonstances atténuantes nous ont empêchés de les conserver intrinsèquement. Tout comme notre langue et notre culture, notre cuisine s'est largement inspirée des grands maîtres français, mais elle a acquis par elle-même son caractère distinctif et sa propre identité.²¹⁴

Le Prince avouait que la cuisine québécoise manquait de légèreté parce qu'elle avait été créée en fonction du mode de vie de nos ancêtres, dans un climat nordique. C'est donc pour lui insuffler une certaine finesse que les professeurs et les étudiants de l'ITHQ revisitèrent les mets régionaux et nationaux du Québec. Ce livre incitait les hôteliers et les restaurateurs à faire de même et à inscrire quotidiennement à leur menu un plat québécois reflétant leur région²¹⁵, un peu à l'image des recettes du recueil : papillote de sole d'Orléans, galette de sarrasin Saint-Hilaire, potage Rougemont, ouananiche de Pointe-Bleue, saumon au cidre, bouillabaisse de Gaspé, canard au vin de bleuets, gloutonnerie à l'érable, etc.

La Belle Province était la destination gastronomique par excellence au Canada. Sa cuisine se distinguait des tables du reste du pays. En 1977, Roger Champoux témoignait du fossé qui séparait le bastion francophone d'Amérique du Nord des provinces anglophones.

²¹¹ Paul Bocuse est un célèbre chef cuisinier français né en 1926. Issu d'une famille de cuisiniers, il reprend l'auberge de son paternel en 1958, l'Abbaye de Colonge. Première étoile Michelin en 1958, Deuxième étoile en 1960, Meilleur ouvrier de France en 1961, Troisième étoile Michelin en 1965, il est consacré Cuisinier du siècle et Pape de la cuisine en 1989 par Gault et Millau. Il a incarné la Nouvelle Cuisine et fait sortir les chefs de l'ombre. Des prix culinaires, un institut et une fondation portent son nom.

²¹² Alain Senderens est un réputé chef cuisinier français né en 1939 qui a rejeté l'héritage d'Escoffier pour adopter la Nouvelle Cuisine. Son restaurant *L'Archestrate* ouvert en 1968 obtient une première étoile Michelin en 1971, une seconde en 1974 et une troisième en 1978. En 1985, il achète l'établissement gastronomique *Lucas Barton* qu'il rebaptise *Alain Senderens* en 2005 alors qu'il renonce volontairement à ses étoiles pour démocratiser sa cuisine.

²¹³ Les frères Jean et Pierre Troisgros sont des chefs cuisiniers français nés respectivement en 1926 et en 1928. Ils reprennent le restaurant familial en 1952 et obtiennent la troisième étoile Michelin en 1968. Amis de Bocuse, ils sont adeptes de la Nouvelle Cuisine. Le fils de Pierre, Michel Troisgros, a aujourd'hui pris la relève.

²¹⁴ ITHQ, *Vers une nouvelle cuisine québécoise*, Québec, La Documentation québécoise, p.7

²¹⁵ *Ibid*, p.8

Au cours d'un récent voyage dans l'Ouest canadien, j'ai pu observer des dîneurs abondamment désenchantés. Du boeuf et du homard. Toujours du boeuf et du homard... à vous rendre dingue de monotonie. Demandez, un soir, quelques côtelettes d'agneau à chair bien rose, fine et juteuse et vous risquez d'être pris pour un révolutionnaire prêt à faire sauter la baraque. Ce n'est pas au pieds des Rocheuses que vous trouverez ces plats où éclate la clarté latine.²¹⁶

Cet esprit rebelle redouté dans l'Ouest, c'est au Québec qu'il s'est déployé.

Vigilant observateur du monde de la fourchette, je me crois bien placé pour vous dire mon enchantement. En notre ville, il y a quinze ans, les ménagères tenaient le labeur culinaire pour abrutissant, voire indigne et d'aucunes le jugeaient humiliant. Puis nous eûmes deux révolutions : la « tranquille » et la sexuelle. La première a piteusement sombré dans la caricature, les révélations de la seconde font à peine sourire les adolescents. Jamais deux sans trois et nous voici au cœur d'une troisième révolution, gastronomique celle-là. Ce qui me paraît autrement intelligent, pas vrai !

Mon libraire préféré m'affirme qu'il n'a jamais autant vendu de livres de recettes et d'ouvrages spécialisés. Le recueil de l'Institut du tourisme et d'hôtellerie du Québec *Vers une nouvelle cuisine québécoise* a fait sensation dès son lancement et les maisons d'enseignement d'art culinaire ne savent vraiment plus où loger leurs élèves. Le samedi, en soirée, essayez d'obtenir une table dans nos bons restaurants. Tout est réservé dès 15 heures. Pas du tout question d'élitisme, de gastronomie folichonne et prétentieuse mais du souci d'une alimentation saine et heureuse.²¹⁷

La volonté de doter le Québec d'une identité culinaire était plus forte que jamais. En 1979, l'ITHQ fonda d'ailleurs le Centre de recherches technologiques qui devint en quelque sorte l'autre des révolutionnaires. Sous l'influence de la Nouvelle Cuisine et du nationalisme québécois, la gastronomie prit un nouveau tournant dans la vallée du Saint-Laurent. Elle permit aux micro-producteurs d'émerger et aux cuisiniers de créer. Si chefs et clients rejetèrent rapidement l'idée des petites portions dans de grands plats, l'esprit de la réforme s'implanta sous le signe de la fraîcheur et de la simplicité. Celui qui incarna ce virage dans la province fut sans contredit le chef d'origine lyonnaise Serge Bruyère²¹⁸, dont le restaurant, À la Table de Serge Bruyère, avait pignon sur rue à Québec. Il se hissa rapidement au sommet de la scène culinaire et fut sacré « meilleur restaurant au monde » par l'agence de voyage américaine *Poe Travel*²¹⁹. Encensée par le *New York Times* qui l'ériga au rang des dix merveilles canadiennes²²⁰ et adulée par les magazines *Gourmet* et *Bon Appétit*, cette institution fit connaître la Vieille Capitale à l'international. Avec son souci de la présentation des plats, de l'esthétisme des assiettes et de la légèreté du contenu, Serge Bruyère devint la référence ultime pour la relève en sortant la gastronomie de l'anonymat. Daniel Vézina et Marie-Chantal Lepage font aujourd'hui partie des chefs réputés qui ont œuvré comme

²¹⁶ Roger Champoux, *Op.Cit.*, p.324

²¹⁷ *Ibid*, p.368-369

²¹⁸ Voir notice biographique dans l'annexe 2

²¹⁹ Anne-Louise Desjardins, *Serge Bruyère. Ses recettes originales et revisitées*, Montréal, La Presse, 2007, p. 10.

²²⁰ *Ibid*

apprentis dans sa brigade. À la mort de cette grande toque en 1994, la chef Francine Roy²²¹ affirma d'ailleurs que Bruyère avait inspiré une pléiade de jeunes talents sur le point d'éclore qui ont ensuite bouleversé le paysage culinaire québécois.

Un esprit nouveau porte les espoirs de toute une génération de chefs offrant à chacun la liberté de s'exprimer selon son tempérament et son imagination. Les cuisiniers sortent de l'ombre. Jamais la cuisine n'a été d'aussi bonne qualité, autant par ses produits que par sa créativité. L'artisanat se transforme en art. Par son idéal de perfection, Serge Bruyère a élevé d'un niveau le sommet à atteindre.²²²

Cet artisan de la gastronomie n'utilisait en effet que les meilleurs produits. Si Serge Bruyère importait la majorité des ingrédients de France, il innova, tout comme Marcel Kretz, en faisant place aux délices québécois. Un autre pionnier, Renaud Cyr²²³ qui était chef propriétaire du Manoir des Érables à Montmagny, se démarqua à cette époque grâce à sa passion pour la fraîcheur. Grand ami de Serge Bruyère, il est aujourd'hui considéré comme le père spirituel de la Nouvelle Cuisine québécoise. Son établissement était l'un des meilleurs relais gastronomiques du Québec. Ce génie créateur croyait que la cuisine devait être l'expression du terroir et de la culture, et que chaque coin de pays devait valoriser ses propres caractéristiques culinaires. Renaud Cyr encourageait donc les agriculteurs à développer des produits de niche et les cuisiniers à acheter localement. Cette philosophie a perduré. En 1999, le Gouvernement du Québec créa d'ailleurs le Prix Renaud-Cyr pour valoriser la relation producteur-cuisinier. Chaque année, la province met ainsi à l'honneur des artisans qui font rayonner la culture culinaire québécoise.

Avec la Révolution tranquille, l'Expo 67, la création de l'ITHQ, le mouvement pour la Nouvelle Cuisine et la montée du nationalisme québécois, la renaissance culinaire du Québec était bel et bien amorcée. Dans la seconde moitié des années 1970, l'effervescence fut manifeste sur la scène gastronomique. À l'heure du tourisme planétaire, la fine cuisine et les produits de niche se développèrent partout au Québec. Le nombre de restaurants explosa et ce fut le début d'une médiatisation soutenue des chefs.

La cuisine est en pleine prospérité et le public n'a jamais été aussi nombreux dans les établissements de qualité. La curiosité pour les grandes tables et pour les petits bistrotts pittoresques est devenue une passion ! (...) Les cuisiniers ont la vedette (ils l'ont durement méritée) et notre École d'hôtellerie regorge d'élèves. Parmi eux sûrement, les grandes toques de l'avenir. Les gastronomes seraient mal venus de ne pas suivre le mouvement.²²⁴

²²¹ Voir notice biographique dans l'annexe 2

²²² Claude Goyette, *Le Soleil*, « Le restaurateur Serge Bruyère est décédé », 24 mai 1994, p. A3.

²²³ Voir notice biographique dans l'annexe 2

²²⁴ Roger Champoux, *Op.Cit.*, p.385

Les journaux ne savent plus où placer la publicité des bonnes tables, la radio, la télévision, n'en finissent plus de nous présenter des vedettes de la casserole et que dire des marchands de livres de recettes ou des éditions de qualité. C'est la fortune pour tous.²²⁵

Paradoxalement, le discours alimentaire prenait aussi d'autres tangentes à cette époque avec d'un côté, l'appétit pour les régimes minceur et le calcul des calories, et de l'autre l'engouement pour le *fast-food*. Les tenants du bien-manger et du clacissisme français voyaient dans cela une menace à la gastronomie.

De nos jours, c'est le grand ballet des vitamines en folie. Tout le monde est dans le jeu - faut croire qu'il rapporte gros - et les marchands de pilules qui ne se soucient guère de bonne cuisine affirment que les vitamines sont aussi profitables venant du flacon que du chaudron. Chacun croit ce qu'il veut. Quand même, nous, les vétérans de la bonne table (à l'ancienne), avons des moments de succulence nostalgique. Souvenez-vous des tomates « à la provençale » et du chou farci qui était cuit à feu doux durant plus d'une heure ! C'était le bon temps de la cuisine chaude qui, aujourd'hui, cède trop facilement le pas à la cuisine froide. De plus en plus, nous vivons sous l'empire du sandwich ; sous la domination de la cuisine à la va-vite. Chacun se donne bonne conscience en additionnant les vitamines pour aussitôt soustraire les calories. Un jour, vous verrez, pour manger scientifiquement, il nous faudra tous être comptables agréés.²²⁶

La cuisine au four micro-ondes connut par ailleurs son apogée dans les années 1970 et 1980. Cet appareil se tailla une place de choix dans les cuisines québécoises si bien que les ménagères se mirent à préparer des repas entiers avec cette machine. À l'émission *Au jour le jour* présentée à la télévision de Radio-Canada, Suzanne Charlebois-Geoffrion expliqua même comment concocter tout un festin de Noël en deux heures, dont une dinde de 10 livres au four micro-ondes²²⁷. Jehane Benoît fut l'ambassadrice par excellence de cette cuisine en publiant quatre ouvrages : *La cuisine micro-ondes* (1976), *La cuisine au four à micro-ondes ça m'amuse* (1987), *Madame Jehane Benoît : 14 ans de cuisine au micro-ondes* (1988) et *Encyclopédie illustrée de la cuisine au four à micro-ondes* (1989).

2.10 La révolution alimentaire

Grâce à l'ITHQ, qui formait la relève en faisant la promotion des produits du terroir, ainsi qu'aux Serge Bruyère, Marcel Kretz et Renaud Cyr qui élaboraient des recettes aux saveurs québécoises, les chefs voulurent de plus en plus mettre les aliments du Québec en valeur. Or, le garde-manger québécois n'était pas encore très garni. Les restaurateurs avaient toutefois accès à des réseaux de distribution méconnus du public. L'alimentation

²²⁵ Roger Champoux, *Op.Cit.*, p.435

²²⁶ *Ibid*, p.293-294

²²⁷ « Un repas de Noël à l'ère du micro-ondes », *Au jour le jour*, 1967, Les Archives de Radio-Canada, en ligne : <http://archives.radio-canada.ca/societe/celebrations/clips/17610/>

populaire n'était pas très variée. Pommes de terre, carottes, navets, choux et oignons constituaient les légumes de base. L'été s'ajoutaient haricots, tomates, maïs et pois que l'on se dépêchait de mettre en conserve. Les remarques du journaliste Roger Champoux permettent de situer un changement dans l'offre alimentaire québécoise vers 1980.

Probablement cette année, ce sera une très grande fête que d'aller au Marché Jean-Talon (pour ne nommer que celui-là) où l'acheteur quelque peu curieux et intéressé aux choses de notre bonne mère la Terre, découvrira l'immense chemin parcouru par nos maraîchers qui sont à la veille de cultiver un peu moins de navets pour s'intéresser à des légumes un peu plus sophistiqués. Juger grosso modo c'est juger de travers. La génération des jeunes fermiers n'entend pas tellement imiter le paternel et désire obtenir de la terre (à peu près le même effort) des produits qui ne sont pas du luxe mais d'un rapport plus intéressant et de nature à rendre la table familiale plus brillante.²²⁸

Quant aux viandes, elles se limitaient normalement au poulet, au boeuf et au porc. D'autres produits plus raffinés étaient disponibles, mais on les retrouvait rarement sur les étals des marchés et leur prix était souvent faramineux. Les écrits de M. Champoux nous permettent également de constater que le portrait a évolué avec l'émergence de producteurs québécois de veau de grain et d'agneau au tournant des années 1980. « Chez les éleveurs, c'est l'enthousiasme car la demande prend déjà des proportions importantes. Le Québécois (qui voyage beaucoup, et c'est l'une de ses caractéristiques) est sur le point de comprendre que le steak n'est pas la seule viande au monde, et que le veau, par exemple, offre en cuisine une gamme sans pareille. »²²⁹

Dans les années 1990, la mondialisation provoqua une révolution de l'alimentation qui s'accompagna d'une révolution du goût. Une variété considérable de fruits et légumes, de produits exotiques et d'épices firent leur entrée à l'épicerie. À l'époque, le vinaigre balsamique, les kiwis, les bananes et les mangues étaient encore loin de faire partie des habitudes alimentaires des Québécois. Mais comme ils voyageaient davantage, ils développaient leur palais au contact de nouvelles saveurs. Et avec la mondialisation, ces denrées provenant des quatre coins du monde devenaient de plus en plus accessibles. Le nombre de restaurants ethniques fit lui aussi un bond. En peu de temps, l'alimentation des Québécois se retrouva donc bombardée d'influences étrangères. Parallèlement à cette internationalisation de la cuisine, les artisans de la fourche québécoise développèrent des produits de qualité en partenariat avec les chefs des restaurants. Les habitudes alimentaires étaient donc sujettes à de multiples changements.

²²⁸ Roger Champoux, *Op.Cit.*, p.459

²²⁹ *Ibid*, p.506

2.11 Conclusion

De la Nouvelle-France jusqu'aux années 1980, l'alimentation populaire a évolué au gré des cultures dominantes. La cuisine canadienne, ensuite appelée cuisine québécoise, s'est développée au carrefour des cultures autochtone, française et britannique avant d'être influencée par la cuisine américaine et les cultures du monde. Au fil des décennies, la cuisine bourgeoise préserva toutefois un fort attachement à l'art culinaire français. Avant les années 1970, il était impensable que la cuisine familiale du pays se retrouve sur les grandes tables. Mais lorsque la nouvelle philosophie culinaire qui germa à l'ITHQ et dans un cercle restreint de chefs et gastronomes pénétra les cuisines professionnelles, elles furent prises d'assaut par des chefs québécois et ce fut l'avènement de la gastronomie québécoise. La cuisine du Québec se libéra alors du carcan français. Dans le prochain chapitre, nous verrons qui furent les artisans de cette transformation.

CHAPITRE 3 - LA FILIATION GASTRONOMIQUE QUÉBÉCOISE

3.1 Introduction

Il sera question ici de l'écosystème culinaire québécois à travers une démarche prosopographique. En retraçant la généalogie des chefs qui ont joué un rôle de premier plan dans la renaissance culinaire du Québec depuis la fin de la Seconde Guerre mondiale, les liens se dessineront entre les différents acteurs de l'industrie, mentors et apprenti-cuisiniers dont les médias ont fait état sur trois générations. Brosser le tableau de leurs parcours qui s'entrecroisent fait ressortir l'essence de la philosophie culinaire et de l'imaginaire gastronomique correspondant à chaque période. Des biographies complémentaires des chefs sont consignées en annexe, un peu à la manière d'une encyclopédie des artisans de la gastronomie québécoise puisqu'un tel ouvrage est inexistant.

Cette esquisse de la filiation gastronomique québécoise débute avec la génération des chefs européens qui furent les pionniers, avec quelques Québécois, du renouveau culinaire de la province entre 1950 et 1975. Vint ensuite la génération des premiers chefs propriétaires québécois et créateurs de la gastronomie québécoise, de 1975 à 2000. Pendant cette période de transition, les chefs européens continuèrent de tenir le haut du pavé avec leurs cousins formés à la française. Enfin, depuis le tournant du millénaire, les descendants de cette génération québécoise fourmillent dans les restaurants du Québec et un peu partout sur la planète.

Pour chacune des générations, l'influence des gourmets, journalistes et critiques a été considérable. Ils ont contribué au développement et à la réputation du Québec gourmand en diffusant les discours et les imaginaires gastronomiques de la province. Évidemment, comme certains acteurs de la scène culinaire ont été actifs pendant plus de 25 ans, leur influence peut chevaucher deux générations.

3.2 Les légendes de la Renaissance culinaire du Québec (1950-1975)²³⁰

La cuisine familiale et la cuisine professionnelle suivaient deux trajectoires bien distinctes au Québec à la fin de la Deuxième Guerre. L'essor du tourisme d'après-guerre, de la restauration et de l'hôtellerie, de même que l'apparition de la télévision québécoise, firent toutefois lentement changer la donne. Il y eut deux mouvements concomitants : l'un destiné à

²³⁰ Voir notices biographiques dans l'annexe 1

« gastronomiser » la province dans un esprit français, et l'autre à perfectionner l'art culinaire domestique.

Dans les cercles huppés, on prenait l'art de vivre à la française pour modèle. Derrière les fourneaux d'établissements réputés, les chefs et cuisiniers européens étaient omniprésents alors que la main d'œuvre québécoise peinait à se tailler une place dans les brigades. Le mythe voulait qu'un bon chef vienne nécessairement du Vieux-Continent. Les icônes européennes de cette génération furent les Max Rupp, Abel Benquet, Marcel Kretz, Albert Schnell, Peter Muller, Raymond Ferry, Carlo Dell'Olio, André Bardet, Hervé Labarre, Jean Abraham, Jean-Paul Grappe, Joël Chapoulie, Lucien Barraud, Rudi Schneider, Rodolphe Doseger, etc. Ces artisans étaient majoritairement d'origine française (Benquet, Kretz, Bardet, Labarre, Abraham, Grappe, Chapoulie, Barraud) ou suisse (Rupp, Schnell, Muller, Schneider). Ils avaient appris le métier dès leur jeune âge : André Bardet avait 12 ans et Jean-Paul Grappe en avait 13 lorsqu'ils commencèrent leur apprentissage de cuisinier. Albert Schnell débuta sa formation de confiseur à 15 ans et Marcel Kretz fut diplômé de l'École hôtelière de Starsbourg à 18 ans. C'est donc pour la plupart dans la jeune vingtaine qu'ils prirent pays au Québec. Leur ascension fut très rapide en raison du manque de personnel. Ces expatriés gravirent les échelons bien plus vite qu'en Europe. Jean-Paul Grappe devint d'ailleurs chef du chic restaurant Le Fado à Montréal à l'âge de 24 ans.

Trois chefs québécois firent toutefois exception à la règle, même si le public crut à tort qu'ils provenaient eux aussi de l'autre côté de l'Atlantique. Ce trio formé par Pierre Demers au Ritz Carlton de Montréal, Fernand Bigras au Alpine Inn des Laurentides et Marcel Beaulieu dans les cuisines de la brasserie Molson, s'en tenait à la tradition européenne, tout en utilisant quelques produits du Québec. Faute d'école hôtelière, ils avaient appris sur le tas, derrière les chaudrons des grands établissements. La brigade du Ritz Carlton servait d'école de formation et de réservoir de main d'œuvre²³¹, tout comme celle de l'Hôtel Windsor. C'est d'ailleurs là que Pierre Demers fit ses classes avant de travailler pour la Grande Dame de la rue Sherbrooke²³². Tout le monde croyait pourtant que Chef Pierre venait d'outre-mer. Comment avait-il réussi à gravir les échelons dans cet univers dominé par les cuisiniers européens ? Aucune mention de cet exploit dans les médias de l'époque. Pierre Demers jouissait pourtant d'une reconnaissance internationale grâce aux compétitions culinaires qu'il avait remportées. Les grands de ce monde, comme Charles De Gaulle, se délectèrent même à sa table lors de leur passage dans la métropole québécoise.

²³¹ Normand Cazalais, « Une adresse de prestige », *Le Devoir*, 29 mai 1998, p. B6

²³² Surnom donné au Ritz Carlton de Montréal

Le plus brillant apprenti de Chef Pierre fut le Québécois Fernand Bigras. Françoise Kayler lui consacra d'ailleurs un article dans les pages de *La Presse*, en 1990, lorsqu'il accrocha son tablier après un demi-siècle passé en cuisine.

Comme tous les « anciens », ce n'est pas à l'école qu'il a appris son métier. C'est directement en cuisine, et ses professeurs ont été les chefs des grands établissements où il a travaillé. L'Hôtel Windsor, d'abord, avec François Bouyeux (qui devait devenir, plus tard, le bien connu « Son Père »), puis au Ritz Carlton, avec Pierre Demers qui a dirigé cet établissement prestigieux... sans que l'on sache souvent qu'il était, lui aussi, québécois!²³³

Fernand Bigras contribua à la réputation gastronomique des Laurentides en travaillant au Alpine Inn pendant 16 ans. Il revint ensuite dans la métropole pour diriger les fourneaux du Club Saint-Denis et enseigner à l'ITHQ.

Quant à Marcel Beaulieu, un peu à la manière des chefs Demers et Bigras, la journaliste Françoise Kayler nota qu'il avait fait « partie des cuisiniers québécois dont on avait peu parlé, mais qui avaient contribué à l'évolution de l'art culinaire et à l'épanouissement de cette relève qui peut, maintenant, faire parler d'elle. »²³⁴

C'est en 1947 que Marcel Beaulieu accéda au poste de chef cuisinier à l'Hôtel Ford. Trois ans plus tard, il était recruté par les Molson et c'est pour eux qu'il travailla jusqu'à sa retraite en 1986. Le chef Beaulieu fit partie des fondateurs de l'amicale des Toques d'Or, c'est-à-dire l'association des chefs retraités du Québec. Deux ans après Expo 67, il publia *Les recettes à la bière des grandes cuisines Molson*, un ouvrage qui démontrait bien l'ambition grandissante des chefs de l'époque d'explorer de nouvelles avenues culinaires. « Je dédie ce livre à toutes les ménagères québécoises et canadiennes qui cherchent à découvrir de nouveaux horizons gastronomiques et qui ont l'intention d'insuffler quelque renouveau dans notre cuisine traditionnelle »²³⁵, écrivait Marcel Beaulieu.

Québécois de souche ou québécois d'adoption, les chefs de cette génération ne jouissaient pas du même statut, ni du même respect qu'en Europe. C'est pourquoi ils oeuvrèrent toute leur vie à développer l'art culinaire et à faire reconnaître leur profession. Ils mirent sur pied des clubs gastronomiques, organisèrent des dégustations et des concours, collaborèrent aux salons culinaires, effectuèrent des démonstrations à la télévision, bref tout pour faire avancer leur cause. En regroupant leurs forces au sein d'associations

²³³ Françoise Kayler, « À table avec... Fernand Bigras », *La Presse*, 17 octobre 1990, p. C2

²³⁴ Françoise Kayler, « Gastronomes - Champagne et charlotte, OMG pour l'an 2000 », *La Presse*, 31 décembre 1999, p. C10

²³⁵ Marcel L. Beaulieu, *Les recettes à la bière des grandes cuisines Molson*, Les Éditions de l'Homme, Montréal, 1969, 126 p.

professionnelles, ils donnèrent aussi une voix à leurs revendications et favorisèrent les échanges.

Le cercle des chefs cuisiniers était restreint. Il s'agissait d'un petit milieu tissé serré. Un tour d'horizon de leurs engagements permet d'ailleurs de comprendre qu'ils participaient activement à tous les mouvements. Max Rupp, Abel Benquet et Raymond Ferry initièrent les concours de dégustation lors des salons culinaires. Lucien Barraud signa la préface du livre *Les recettes de soeur Berthe*. Max Rupp fonda et présida la Société des chefs, cuisiniers et pâtisseries du Québec, puis Marcel Beaulieu, Lucien Barraud, Pierre Demers, Abel Benquet et Raymond Ferry prirent tour à tour la tête de cette association entre 1953 et 1975. Pierre Demers, Marcel Kretz, Marcel Beaulieu et Rodolphe Doseger participèrent également aux Olympiades culinaires de Francfort.

Malgré les efforts déployés, les chefs de cette génération travaillèrent en grande partie dans l'ombre. Leur métier n'avait encore rien de prestigieux mais ils menèrent tout de même de longues et brillantes carrières. Pierre Demers travailla pendant 40 ans au Ritz Carlton. Marcel Beaulieu dirigea les cuisines de la Brasserie Molson pendant 36 ans. Marcel Kretz alimenta les fourneaux de La Sapinière pendant presque 30 ans et Albert Schnell enfila son tablier pendant 25 ans au Reine Elizabeth.

Autour des cuisiniers et pâtisseries de l'époque gravitaient aussi des gastronomes et des hommes d'affaires qui contribuèrent à façonner cette industrie naissante. Il s'agissait des Gérard Delage, Henri-Paul Garceau, Jean-Louis Dufresne, Eddy Prévost, Louis-Philippe Plamondon et Albert Frossard. Comme nous l'avons vu dans le chapitre précédent, Delage fut un des principaux acteurs du développement de la restauration et du tourisme gourmand. D'autres personnages clés, comme son acolyte Henri-Paul Garceau, étaient de tous les combats, qu'il s'agisse de l'abolition de la prohibition ou de la reconnaissance de la profession. Henri-Paul Garceau oeuvra comme directeur des communications de l'Association des hôteliers de la province de Québec et fut rédacteur en chef de la revue *Hôtellerie et Restauration* qui contribua à cimenter cette industrie nouvelle²³⁶. Pour éviter que la transformation du milieu de la restauration et de l'hôtellerie ne sombre dans l'oubli, il publia d'ailleurs 100 ans d'histoire en deux parties : *Chronique de l'hospitalité hôtelière du Québec de 1880 à 1940* et *Chronique de l'hospitalité hôtelière du Québec de 1940 à 1980*.

Les journalistes et critiques gastronomiques Roger Champoux, Julian Armstrong, Helen Rochester, Françoise Kayler, Renée Rowan et Bee MacGuire jouèrent également un

²³⁶ Françoise Kayler, « Le prince, mais aussi l'artisan... », *La Presse*, 1er juin 1991, p. D19

rôle fondamental en parlant de la scène culinaire de l'époque et de ses acteurs. Avec les chefs et les gastronomes, ils contribuèrent au changement de culture. À titre d'exemple, Gérard Delage et Roger Champoux collaborèrent à la rédaction du livre d'Abel Benquet intitulé *La Gastronomie au Québec* alors que Françoise Kayler et Gérard Delage rédigèrent l'introduction et la préface du livre de recettes à la bière de Marcel Beaulieu.

Françoise Kayler accorda beaucoup d'importance au travail des cuisiniers, ce qui ne se faisait pas auparavant. Elle a non seulement mis en valeur la profession et les plats des chefs, mais elle a surtout permis aux restaurants de briller progressivement sur la scène culturelle québécoise. Puisqu'elle fut omniprésente pendant une quarantaine d'années, ses écrits représentent une trace indélébile de l'évolution de la cuisine professionnelle au Québec et des habitudes alimentaires des Québécois.

3.2.1 Les figures féminines du renouveau culinaire

À travers le petit écran, les écoles culinaires et les livres de cuisine, des figures de proue féminines de cette génération comme Jehane Benoît, Soeur Berthe, Soeur Monique, Germaine Gloutnez, Juliette Huot et Cécile Roland Bouchard incitèrent par ailleurs les femmes au foyer à améliorer la qualité de leurs pratiques culinaires. Ces communicatrices invitaient les ménagères à rehausser d'un cran la préparation des plats. Religieuses ou laïques, elles s'étaient données pour mission d'améliorer les savoir-faire dans les chaumières de la Belle Province. À ces grandes dames de la cuisine s'ajoutaient par ailleurs deux hommes, les chefs Henri Bernard et Jean Avril, qui grâce à leur cours de cuisine et à leurs chroniques, suscitèrent l'admiration pour les métiers de bouche. Tous profitèrent de l'arrivée de la télévision publique en 1952 pour rejoindre les Québécois directement à la maison avec leurs démonstrations culinaires.

Même si l'univers gastronomique était alors largement dominé par les hommes, ces protagonistes féminines jouèrent un rôle crucial. Dans les premières années, certaines émissions destinées à la femme au foyer comportaient des segments consacrés à l'art culinaire, mais aucune émission n'y était entièrement dédiée. C'était l'époque de l'économie familiale et de la bonne ménagère québécoise. Ces communicatrices hautement instruites se tournèrent vers Radio-Canada, puis éventuellement vers Télé-Métropole qui ouvrit en 1961, pour diffuser leur expertise.

La Montréalaise Jehane Benoît (1904-1987) fut l'une de ces pionnières. Le parcours de cette femme émancipée avant l'heure a d'ailleurs de quoi étonner. Après des études en chimie alimentaire à la Sorbonne, des études en diététique à l'Université de Lyon et des

cours de cuisine à l'Académie Cordon Bleu de Paris, elle fonda la première école culinaire de Montréal en 1933 : Au fumet de la Vieille-France. Il s'agissait d'une école laïque et bilingue. En plus de donner des cours de cuisine, elle participa à plusieurs émissions de radio et de télé, tant en français qu'en anglais : *Take 30*, *The young chefs*, *Femmes d'aujourd'hui*, *Bonjour Madame* et *Au jour le jour*. Malgré son remarquable bagage culinaire et scientifique, elle donnait parfois les conseils les plus rudimentaires comme ce fut le cas avec la préparation d'une simple salade dans un épisode de l'émission *Bonjour Madame* en 1959. Au cours de sa longue carrière, Jehane Benoît publia une trentaine d'ouvrages culinaires, dont sa célèbre *Encyclopédie de la cuisine canadienne* parue en 1963 qui fut écoutée à plus d'un million et demi de copies. Ses livres sur la cuisine micro-ondes furent aussi les premiers du genre. Avec son succès médiatique, elle devint une icône publicitaire pour la bière Dow, le riz Dainty, la soupe Campbell et les épiceries Steinberg. Cette grande dame de la cuisine influença bon nombre de familles. Avec Jehane Benoît, « les habitudes gastronomiques canadiennes-françaises puis québécoises ont commencé à se raffiner. »²³⁷ Elle est en quelque sorte la grand-mère de la révolution culinaire québécoise.

Tout comme Jehane Benoît, Germaine Gloutnez (1914-1987) fit elle aussi des démonstrations culinaires à la télévision. Des années 1950 aux années 1970, elle fut une personnalité marquante du petit écran. Diplômée de l'École Normale et de l'École d'enseignement ménager de Saint-Hyacinthe, elle participa dès 1953 à plusieurs émissions féminines telles que *Rêve réalité*, *Place aux dames* et *Femme d'aujourd'hui*. Elle anima également *Votre cuisine, madame* et *La cuisine de la bonne humeur*. Directrice de l'École des sciences ménagères de l'Université de Montréal de 1952 à 1959, elle dirigea aussi les cahiers culinaires de la revue *Perspectives* qui était encartée dans *La Presse*. Parmi les nombreux livres de recettes signés par Germaine Gloutnez, *La cuisine québécoise* est devenu un classique. Le volume publié dans les années 1960 a été réédité à quelques reprises.

À ces deux laïques qui ont laissé leur signature dans bien des maisonnées, s'ajoutent également deux religieuses de la Congrégation Notre-Dame ayant une feuille de route similaire : Soeur Berthe (1912-2003) et Soeur Monique (1924-2002). Toutes deux perpétuèrent d'abord la grande tradition de *La cuisine raisonnée*, un manuel pratique utilisé par les enseignantes depuis 1919 visant à préserver le patrimoine alimentaire canadien-français. Puis, avec l'apparition de la télévision et encore davantage avec la sécularisation de l'enseignement induite par la Révolution tranquille, les religieuses poursuivirent leur mission

²³⁷ Stéphane Baillargeon, « Jehane Benoît et elle — Sur les traces de la mère de la cuisine québécoise », *Le Devoir*, 26 mars 2011, en ligne : <http://www.ledevoir.com/culture/television/319591/television-a-la-une-jehane-benoit-et-elle>

dans les médias. Leur savoir-faire sortit donc des couvents pour rejoindre les femmes directement dans leur cuisine.

Berthe Sansregret prit la direction du Département d'art culinaire de l'École supérieure des Arts et Métiers de Montréal en 1953. Diplômée en pédagogie et en économie domestique, elle avait aussi étudié en France à l'Académie Le Cordon bleu et à l'École Lenôtre. Soeur Berthe collabora à plusieurs émissions de cuisine à Radio-Canada, comme *Femme d'aujourd'hui*, avant d'animer une émission culinaire hebdomadaire de 1970 à 1976 à Télé-Métropole. Forte de cette notoriété, elle publia de nombreux ouvrages dont les plus connus sont *Les recettes de sœur Berthe* en quatre volumes (1973) et *Recettes et propos culinaires* (1979). L'École supérieure des arts et métiers de la rue Stanley fut l'une des dernières à offrir une formation en économie domestique aux jeunes filles. L'art culinaire, la couture et la peinture sur porcelaine faisaient partie du programme développé par Soeur Berthe. Tant auprès du grand public que dans les cercles de gourmets, cette école jouissait d'une excellente réputation.

Soeur Monique Chevrier détenait également un diplôme supérieur d'Économie domestique du Département de l'Instruction publique du Québec. Un peu comme sa consœur, elle perfectionna son art au Cordon Bleu à Paris, à la *Wilton School of Cake Decorating* de Chicago, à la *Food Preparation of San Francisco Unified School* et au *Culinary Institute of America*. Elle enseigna la cuisine à l'École Supérieure des Arts et Métiers avec Soeur Berthe, avant de diriger pendant 25 ans l'École Culinaire de l'Institut National des Viandes de Montréal. Soeur Monique collabora à plusieurs émissions de télé et publia aussi des livres de recettes, comme *La cuisine de Monique Chevrier* (1973).

Ces deux religieuses se taillèrent une place de choix dans le cercle restreint des gastronomes de l'époque grâce à leurs connaissances hors du commun. En novembre 1966, elles reçurent d'ailleurs les principaux chefs cuisiniers et gourmets de la métropole à dîner. À la suite de ce repas qui fut qualifié de « perfection » par Gérard Delage, on leur décerna une maîtrise en art culinaire des Chefs cuisiniers et pâtissiers de la province. En décembre 1966, les religieuses organisèrent aussi une dégustation gastronomique ouverte au public qui fit l'objet d'une entrevue télévisée dans l'émission *Femme d'aujourd'hui*. Elles furent alors questionnées à savoir si la gourmandise était un péché mignon et appelées à démystifier les préjugés entourant la cuisine des bonnes sœurs.

Parmi les autres femmes qui contribuèrent au renouveau culinaire du Québec, il ne faut pas oublier la comédienne Juliette Huot, une passionnée de cuisine grandement appréciée du public. De 1968 à 1971, elle présenta une recette hebdomadaire à l'émission

Le 5 à 6, animée par Fernand Gignac et Gilles Latulippe à Télé-Métropole. Les « recettes à Juju » remportèrent un vif succès et firent l'objet d'un premier livre en 1969. Elle en publia un second en 1971, *Recettes au blender*, qui fut qualifié de volume indispensable pour la maîtresse de maison moderne. La cordon-bleu proclamée Miss radio-télévision en 1969 mania aussi les chaudrons à Radio-Canada, ce qui résultat en un troisième recueil en 1972 : *Les recettes de Juliette*.

Dans une moindre mesure, Cécile Roland Bouchard (1921-1997) eut également une influence sur la scène culinaire. Cette ambassadrice de la cuisine du Saguenay-Lac-Saint-Jean signa le premier ouvrage de gastronomie régionale du Québec en 1967 : *L'Art culinaire au pays des bleuets et de la ouananiche*. En 1971, elle revint à la charge avec *Le Pinereau : l'art culinaire au Saguenay-Lac-Saint-Jean* qui fut publié à plus grande échelle par la maison d'édition Leméac. Cécile Roland Bouchard retint d'ailleurs l'attention au Grand Salon Culinaire de Montréal en 1973, alors que sa région était à l'honneur. L'Association des Hôtels du Saguenay-Lac-Saint-Jean avait effectué une commande bien spéciale pour l'occasion. La pâtisserie La Huche sans Pareille de Chicoutimi avait concocté une immense tarte aux bleuets dont le diamètre était de 5 pieds 9 pouces. Le dessert pesait près de 220 livres. Fine connaisseuse de ces perles bleues et des recettes traditionnelles du Royaume, Madame Roland Bouchard partagea donc son expertise avec les visiteurs du Salon à qui elle fit déguster le vin de bleuets fabriqué annuellement par les Soeurs du Bon Pasteur et les galettes à la mélasse du Carnaval de Chicoutimi.

Chacune à leur façon, ces femmes incarnèrent le changement qui se produisait tranquillement dans les cuisines domestiques et les cuisines professionnelles du Québec, c'est-à-dire une cuisine à cheval entre tradition et modernité, largement influencée par la gastronomie française d'une part, gardienne des traditions culinaires québécoises d'autre part, mais également ouverte à de nouveaux plats et de nouveaux ingrédients.

3.2.2 L'esprit des pionniers

Entre 1950 et 1975, c'est véritablement la pensée gastronomique française qui a teinté la Renaissance culinaire de la Belle Province. En exportant l'institution du restaurant à travers la planète, les chefs français ont imposé leur style de cuisine, qui est devenu la norme de la cuisine internationale. Tous les protagonistes de cette génération ne juraient que par la grande cuisine de France. L'art de vivre à la française et le goût français représentaient la référence par excellence pour les élites occidentales. C'était à la fois un symbole de raffinement et un idéal à atteindre. Cette belle époque de la gastronomie française au Québec demeura toutefois largement réservée à l'élite.

Une culture construit le sens de son époque à travers la gastronomie. Dans l'esprit du nationalisme canadien-français caractéristique du début de cette période, la gastronomie contribuait surtout à préserver l'identité française du Québec. Cette idée de conserver l'héritage de la mère patrie pour protéger la province de l'influence anglo-saxonne a d'ailleurs agi comme un rempart pour les artisans cuisiniers. Les chefs européens qui se sont installés en plus grand nombre dans la Belle Province lors de la Révolution tranquille et dans la foulée de l'Expo 67, sont rapidement devenus les coqueluches des mieux nantis. En développant leur influence, ils ont exacerbé la dominance de l'art culinaire français même si certains chefs, comme Marcel Kretz ou Carlo Dell'olio, étaient de véritables ambassadeurs des produits québécois dont ils inscrivaient déjà la provenance sur leurs menus. D'ailleurs, le chef Pierre Demers était convaincu que la qualité des aliments québécois avait toujours aidé les chefs à exceller, mais malheureusement, l'ascendant de la gastronomie française²³⁸ était si fort qu'ils ne furent pas reconnus pour leurs avancées.

I remember years ago at the Ritz and Montreal's other fine restaurants, away before Nouvelle Cuisine, we would serve our food without the heavy sauces the Europeans would use to cover up their meat. We never did because our food was good. The wise chef from Europe have learned from us.²³⁹

Or, plus les années ont passé, plus les mentalités ont évolué et plus les goûts ont changé comme en témoignaient Abel Banquet et Gérard Delage dans l'ouvrage *La Gastronomie au Québec*, qui regroupait des menus gastronomiques.

Au fil des années, j'ai accommodé mes recettes aux goûts d'ici, appris à utiliser des ingrédients qui m'étaient inconnus. J'ai apprêté le doré, la ouananiche, la perdrix sauvage. Pour présenter le gibier au Québec j'ai même créé des recettes uniques. J'ai vu s'affiner le palais des clients, s'accroître leurs connaissances culinaires, se perfectionner leur art de choisir les vins (...) ²⁴⁰ – Abel Banquet

Si nous qualifions de renaissance l'époque où ces recettes ont été mises en valeur, c'est pour éviter de laisser croire que la gastronomie québécoise est une invention récente. Comme dirait Monsieur Prud'homme : « S'il y a renaissance, c'est parce qu'il y a d'abord eu naissance ». Tous ceux qui ont versé dans la petite histoire vous diront que l'art de faire bonne chère nous est venu de France, dès les premiers jours de la colonie²⁴¹. – Gérard Delage

Les figures de proue de cette génération ont été les mentors de plusieurs chefs dont

²³⁸ Dans *Accounting for taste : The Triumph of French Cuisine*, Priscilla Parkhurst Ferguson démontre comment la gastronomie française est devenue un modèle d'ascendant culturel et un véhicule de l'identité nationale. La France a exporté cette culture à travers le monde.

²³⁹ Julian Armstrong, « Quebec chefs hoping for a prize plate », *The Gazette* (Montreal), p. D1, 6 juin 1984

²⁴⁰ Abel Banquet, *La Gastronomie au Québec*, Les Éditions de l'Homme, Montréal, 1978, p.9

²⁴¹ *Ibid*, p.11

le talent a éclos par la suite. Marcel Kretz a inspiré Claude Pelletier, François Hanchay²⁴², Denis Paquin²⁴³, François Pellerin²⁴⁴ et Jean-Louis Thémis²⁴⁵. Albert Schnell aussi a joué un rôle important puisque sa cuisine était une salle de classe. Parmi ses protégés, on retrouve le Français Alain Soulard, ancien chef du prestigieux restaurant de la Tour Eiffel à Paris ; le Suisse Joseph Oeler, fondateur de l'Auberge Val Carroll dans les Laurentides ; le Québécois Serge Caplette qui pendant 25 ans a mis en valeur la cuisine québécoise et ses spécificités régionales à l'Hôtel Hilton-Bonaventure de Montréal, de même que le Suisse Anton Mosimann, inventeur de la cuisine naturelle et chef étoilé Michelin du Dorchester Hotel de Londres. Le chef et enseignant Jean-Paul Grappe a quant à lui transmis sa rigueur et sa passion aux Dany St-Pierre, Martin Picard, David McMillan, Daniel Vézina, Stelio Perombelon et Colombe Saint-Pierre. Lors de la remise du prix Renaud-Cyr en 2006, Normand Laprise a d'ailleurs présenté Jean-Paul Grappe comme étant le mentor de tous les chefs québécois.

De l'après-guerre jusqu'au milieu des années 1970, les artisans du renouveau culinaire du Québec ont été témoin d'un changement de paradigme qui s'est ancré dans l'imaginaire collectif avec la génération suivante. L'impression que la prédominance de l'art culinaire français s'apparentait à une culture colonialiste, voire à un comportement ethno-centrique en raison de l'ambition des chefs français à éduquer les palais québécois, a tranquillement fait son chemin. La transformation du nationalisme canadien-français en nationalisme québécois à la Révolution tranquille a donné le goût aux cuisiniers de s'affirmer

²⁴² Diplômé de l'ITHQ en 1982, François Hanchay travailla comme sous-chef à *La Sapinière* en 1984-1985. Il fut ensuite cuisinier à L'Abbaye de St-Michel en France, à l'Auberge Hatley et à l'Hôtel des Gouverneurs Laval. En 1993, il fit un premier passage au Casino de Montréal comme sous-chef exécutif. En 1996, il devint chef exécutif du Casino du Lac-Leamy puis en 2002, directeur de la restauration. En 2006, il revint au Casino de Montréal à titre de directeur de la restauration et des communications, puis prit les fonctions de directeur général en 2009. En 2011, il fut nommé au conseil d'administration de l'ITHQ.

²⁴³ Diplômé de l'École des métiers commerciaux de Montréal et de l'ITHQ, Denis Paquin travailla dans plusieurs établissements de restauration. Membre actif de la SCCPQ où il occupa plusieurs postes dont celui de président national de 1995 à 2000 et de 2004 à 2006. Il fut également président conseil de la Fondation Gérard-Delage et directeur du Prix Debur, culture et tradition pour une nouvelle cuisine québécoise. En 2002, il reçut le titre de Chef cuisinier national de la SCCPQ en hommage à sa ferveur à l'égard de la gastronomie québécoise. En 2013, on lui décerna le Prix Raymond-Ferry et le Prix Max-Rupp. Depuis 1993, il enseigne la cuisine à l'École hôtelière Calixa-Lavallée à Montréal.

²⁴⁴ François Pellerin est devenu chef propriétaire du restaurant Le Garde-Manger de François à Chambly en 2010. Il débuta dans le métier dans les années 1970, d'abord à *La Sapinière* de Val-David, puis au Stade olympique et à La Réserve à Saint-Donat. En 1988, il a fit l'acquisition de l'Auberge des neiges à Sainte-Agathe-des-Monts puis travailla également à l'Auberge La Sauvagine. Il obtint ensuite la concession du pavillon du Club de golf de Val-Morin pendant quatre ans. Puis de 2000 à 2010, il fut chef copropriétaire du restaurant Fourquet Fourchette à Chambly et de 2005 à 2010 du restaurant *Fourquet Fourchette* au Palais des Congrès de Montréal. En 2007, il s'est mérité le titre de Chef cuisinier national de la SCCPQ.

²⁴⁵ Né à Madagascar, Jean-Louis Thémis reçut son diplôme de l'ITHQ en 1976. Il travailla à *La Sapinière* avant d'ouvrir le premier restaurant malgache de Montréal en 1979. L'île de Madagascar ferma toutefois en 1983. Il posséda ensuite *L'Exotic* de 1985 à 1994, puis devint professeur de cuisine à l'ITHQ. En 2003, il a cofondé l'organisme de coopération internationale Cuisiniers sans frontières. Il a trois publications à son actif : *Guide et recettes des fruits et légumes exotiques méconnus* (1987), *Fruits et légumes exotiques : les connaître, les choisir, les apprêter, les déguster* (1998) et *On m'appelle Chef Thémis et j'aime ça !* (2012). En 2008, il a été couronné chef cuisinier régional de Montréal et chef cuisinier national de l'année par la SCCPQ. En 2013, il a également reçu le Prix Meritas Jean-Claude Lebel de la part de la SCCPQ de Montréal.

et de développer une culture culinaire québécoise qui leur ressemblait davantage que la culture gastronomique française inaccessible au peuple québécois. La place de plus en plus importante de la télévision dans le quotidien des familles a d'ailleurs renforcé cette identité nouvelle que les chefs cuisiniers québécois ont incarné avec la génération suivante.

3.3 Les figures de proue de la gastronomie québécoise (1975-2000)²⁴⁶

S'il existait un temple consacré aux chefs cuisiniers du Québec, plusieurs mériteraient leur place au Panthéon. Les pionniers européens que nous venons de voir qui ont instauré le goût de la gastronomie dans la Belle Province y seraient intronisés. Puis il y aurait la génération suivante, les figures de proue de la gastronomie québécoise, qui ont incarné le changement de culture culinaire dans les cuisines professionnelles entre 1975 et 2000. Avec eux, l'évolution de la table québécoise a été considérable.

Il y a d'abord eu Renaud Cyr, un précurseur de la nouvelle cuisine du Québec. Ce chef propriétaire du Manoir des Érables à Montmagny a inspiré deux autres chefs québécois à suivre ses traces dans les années 1970, soit Marcel Bouchard et Laurier Therrien. Ces émules de Renaud Cyr sont les doyens de la relève culinaire québécoise puisque ce n'est véritablement que dans les années 1990 qu'une première génération de toques « pures laines » a émergé avec l'ouverture presque simultanée des restaurants de Daniel Vézina à Québec et de Normand Laprise à Montréal. Les protagonistes de cette génération partagent tous une philosophie commune : le Québec dans l'assiette.

En un quart de siècle, cette relève formée par les Européens a façonné la gastronomie québécoise à son image. Une petite révolution s'est opérée dans les cuisines où les classiques français comme la sole de Douvres meunière, l'escalope de veau à la crème et les crêpes Suzette ont fait place à des plats composés de produits québécois et à des traditions culinaires québécoises revampées.

Avec cette première cuvée de chefs québécois, dont plusieurs sont devenus des chefs propriétaires, la gastronomie québécoise a pris son envol. En plus des Cyr, Bouchard, Therrien, Vézina et Laprise, les artisans de cette génération furent les Anne Desjardins, Claude Pelletier, Laurent Godbout, Diane Tremblay, Marie-Chantal Lepage et Francine Roy. Ces chefs ont développé la cuisine professionnelle québécoise alors que le Québec était en plein chamboulements politiques pour faire valoir son identité distincte. Cette période marqua également les débuts de Martin Picard, David McMillan, Frédéric Morin et Ian Perreault.

²⁴⁶ Voir notices biographiques dans l'annexe 2

Pendant cette transition d'une gastronomie française à une gastronomie québécoise, plusieurs chefs européens sont par ailleurs tombés en amour avec le Québec et ont, eux aussi, brillé sur la scène culinaire. C'est le cas des Serge Bruyère, Régis Hervé, Jean Soulard, Nicolas Jongleux, Marc De Canck, Jean-Luc Boulay, Yvan Lebrun et Jacques Le Pluart. Ces chefs québécois et ces chefs originaires d'outre-mer ont fait progresser la gastronomie d'ici. Deux modèles de restauration ont émergé de leurs brigades et font école au Québec encore aujourd'hui : des bistros haut de gamme de style brasserie où règnent une certaine désinvolture comme le Pied de Cochon ou Joe Beef. Ce sont des lieux où les plats sont souvent ancrés dans l'histoire et le folklore, représentatifs d'une saison et d'un territoire, sans complexe ni *decorum*. Puis, il y a les restaurants gastronomiques de moins en moins nombreux qui repoussent les limites de la fine cuisine et qui observent une certaine étiquette comme le Toqué!, le Laurie Raphaël, Europea et La Tanière, ou encore les défuntes tables de L'Initiale et Chez l'Épicier.

3.3.1 Le rôle des médias

Les médias ont largement contribué à ce que le public prenne conscience de l'évolution culinaire au Québec entre 1975 et 2000 et ils ont favorisé la naissance d'un mouvement en faveur de la gastronomie québécoise. En plus de certains critiques culinaires et journalistes cités dans la génération précédente, les Jean-Philippe Tastet, Josée Blanchette, Lesley Chesterman, Robert Beauchemin, Anne L. Desjardins, Marie-Claude Lortie, Ève Dumas, Stéphanie Bois-Houde, Rémi Charest, Claude Goyette, Richard Côté et Audrey Lavoie ont aussi mis de l'avant les artisans et leur philosophie dans les médias écrits. Rapidement, l'engouement pour cette cuisine davantage représentative des Québécois s'est fait sentir.

La télévision a par ailleurs donné une place grandissante aux émissions de cuisine pendant cette période. Ainsi les Sœur Angèle, Daniel Pinard, Suzanne Lapointe, Josée Di Stasio, Jules Roiseux, Rollande Desbois, Lorraine Boisvenue, et même le duo mère-fille Taillefer ont contribué au foisonnement culturel en faisant découvrir des producteurs, des artisans, des ingrédients, des savoir-faire, des recettes, des alcools et des fromages québécois à travers le petit écran. Le travail de vulgarisation de Daniel Pinard sortait d'ailleurs du cadre habituel des recettes. En s'attardant aux saveurs et au plaisir de cuisiner, il a favorisé une démocratisation de la gastronomie québécoise. Avec la publication de son livre *Pinardises: Recettes et propos culinaires* en 1994, et les émissions télévisées *Fleurs et jardins*, *Ciel! mon Pinard* et *Les pieds dans les plats*, ce sociologue et grand communicateur a transmis aux Québécois sa passion et celle de bien d'autres artisans pour la bonne chère.

Que ce soit dans les journaux ou à la télévision, les chefs cuisiniers ont joui de cette médiatisation et certains l'ont consciemment utilisée pour faire valoir leur discours culinaire dans l'espace public. C'est ainsi que le premier livre d'un chef québécois a été publié en 1997 : *Daniel Vézina en direct du Laurie Raphaël*. Cette tradition était déjà bien ancrée en France mais n'avait pas encore pris racine au Québec. Daniel Vézina fut également le premier chef québécois à coanimer une émission de cuisine télévisée. De 1996 à 1999, il fut à la barre de la quotidienne *Attention, c'est chaud!* aux côtés de Suzanne Lapointe à Radio-Canada. Dans les deux cas, il a pavé la voie aux chefs québécois. Auparavant, seuls les chefs français brillaient à l'antenne et voyaient leurs livres de cuisine publiés au Québec.

3.3.2 Le rôle central de l'ITHQ et la philosophie incarnée par Renaud Cyr

La création de l'Institut de Tourisme et d'Hôtellerie du Québec en 1968 incita par la suite d'autres institutions d'enseignement à offrir des formations professionnelles en restauration à travers la province. L'ITHQ joua donc un rôle majeur pour cette génération de chefs cuisiniers. Marcel Bouchard et Laurier Therrien firent d'ailleurs partie des premières cohortes de techniques hôtelières de l'Institut où ils rencontrèrent le chef Renaud Cyr qui les inspira pour la suite. Le propriétaire du Manoir des Érables travaillait à l'élaboration d'une nouvelle cuisine québécoise avec l'ITHQ. À travers une série de séminaires, Renaud Cyr faisait découvrir les régions de la province et leurs artisans culinaires. En 1975, cet Acadien formé à l'École des métiers commerciaux de Montréal avait acheté un vaste domaine ancestral à Montmagny. Cette table devint rapidement l'un des hauts lieux de la gastronomie au Québec. En 1980, le Manoir fit son entrée dans la prestigieuse chaîne Relais & Châteaux, devenant le deuxième établissement au pays à jouir de cette enseigne internationale, juste après La Sapinière. De nombreuses personnalités politiques et artistiques tels que Pierre Elliott Trudeau, René Lévesque, Lucien Bouchard et Jean-Paul Riopelle se délectèrent des mets concoctés par ce cordon-bleu. En 1996, le nom de Renaud Cyr se retrouva même parmi les rares entrées du *Larousse gastronomique*.

Frappé par la maladie, ce précurseur de la gastronomie québécoise fut conduit à son dernier repos en 1998. Françoise Kayler n'eut alors que de bons mots pour lui :

Celui qui vient de mourir à Montmagny est le père spirituel des jeunes générations de cuisiniers québécois. Quelquefois maladroitement, mais toujours avec franchise et du fond de son cœur, à une époque où l'on pouvait craindre de choquer, Renaud Cyr affirmait que l'on pouvait être cuisinier et québécois. Défendant les cuisiniers, il les a poussés, et bousculés parfois, pour leur faire prendre conscience de leur importance. Ses deux premiers « disciples », de vieux-jeunes chefs québécois maintenant, en témoignent spontanément, Marcel Bouchard, de l'Auberge des 21 à La Baie, et Laurier

Therrien, de La Tanière à Ste-Foy et de l'entreprise Gibiers Canabec.²⁴⁷

En effet, Marcel Bouchard avait suivi les traces de Renaud Cyr en ouvrant son premier restaurant à Alma en 1976, tout comme Laurier Therrien dans la région de Québec en 1977. Ils furent tous deux des leaders du mouvement de la cuisine régionale. Marcel Bouchard mettait en valeur les produits du Saguenay-Lac-Saint-Jean et valorisait l'héritage culinaire amérindien. Laurier Therrien fut pour sa part le premier distributeur de gibier au Québec. Il servait un menu à poils et à plumes agrémenté de champignons sauvages. Le chef Therrien connaissait le potentiel gustatif des produits de venaison et de volailles fines. Si la cuisine québécoise se revendique aujourd'hui de sa boréalie, il fut avant-gardiste en la matière, tout comme l'aubergiste Michel Lambert à Saguenay. Pour concocter un plat de perdrix²⁴⁸, il utilisait par exemple une infusion de thé des bois.

À sa sortie de l'école, Laurier Therrien, tout feu tout flamme, s'était juré de travailler à donner une nouvelle orientation à la cuisine québécoise, de donner toujours à sa clientèle le meilleur produit et de ne pas laisser les poudres et autres produits chimiques ou artificiels entrer dans ses sauces tout comme dans l'ensemble de ses mets. « Je suis toujours resté fidèle à ce choix comme je suis resté fidèle à mes éléments classiques comme le riz sauvage ou la tarte au sucre »²⁴⁹.

Même si le mentor de Marcel Bouchard et de Laurien Therrien est mort prématurément, sa philosophie a survécu. Les Grands Prix du Tourisme québécois attribuèrent d'ailleurs une mention spéciale du jury à titre posthume à Renaud Cyr peu après son décès.

Figure de proue de la cuisine régionale du Québec, M. Renaud Cyr a été un des promoteurs des saveurs du terroir bien avant la vogue, et il a semé le germe de l'intérêt pour la gastronomie locale. La cuisine étant sa forme d'expression, il a manifesté sa créativité dans la maison historique du Manoir des Érables qu'il a dirigé pendant 18 ans. Il a aussi marqué toute une génération de jeunes chefs, notamment par ses séminaires sur la cuisine régionale à l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec. Nombre de distinctions ont souligné son apport, dont sa mention dans le prestigieux *Larousse gastronomique* de 1996. Ce précurseur, décédé récemment, laisse un héritage qui déborde largement sa région.²⁵⁰

En avant sur son temps, Renaud Cyr concevait déjà la cuisine comme l'expression de la culture et du terroir. Il était en lien direct avec les producteurs de sa région qu'il n'hésitait pas à mettre en valeur. Il a jeté les bases de la gastronomie québécoise. C'est donc à sa mémoire, et pour encourager la relève à embrasser cette philosophie, que le prix

²⁴⁷ Françoise Kayler, « Un grand Québécois », *La Presse*, 7 mars 1998, p. D20

²⁴⁸ Anne Gardon, « Le génie en herbes », *L'Actualité*, no. Vol : 20 No: 12, 1 août 1995, p. 49

²⁴⁹ Richard Côté, « Restaurant La Tanière - Le miracle à l'ouest de Sainte-Anne-de-Beaupré », *Le Soleil*, 4 novembre 2000, p. I4

²⁵⁰ Site de Tourisme Québec, Lauréats nationaux 1998, en ligne : <http://tourisme.gouv.qc.ca/activites/grdprix/1998/index.html>, consulté le 3 avril 2012.

Renaud-Cyr fut créé en 1999. Cette reconnaissance attribuée annuellement souligne le travail acharné de chefs et de producteurs qui contribuent au rayonnement et à l'enrichissement de la culture culinaire du Québec.

Sa philosophie mettait en évidence le partenariat qui doit exister entre les cuisiniers et les producteurs pour développer une cuisine qui ait des racines. C'est sur l'importance de ce partenariat et sur le souci de former une relève qu'est basé le Renaud-Cyr. Producteurs et cuisiniers ont besoin l'un de l'autre. On comprend facilement qu'un cuisinier ait besoin de produits pour travailler. Mais on oublie qu'un producteur a besoin des conseils de ce transformateur de première ligne qu'est le cuisinier, pour améliorer et diversifier sa production. L'un et l'autre sont complémentaires. Et c'est sur le développement solide de cette relation que repose la qualité d'une véritable gastronomie québécoise.²⁵¹

3.3.3 L'apport des chefs européens

La philosophie de Renaud Cyr, axée sur la complémentarité entre producteurs et chefs d'une région, a transcendé la première génération de chefs québécois. En développant une cuisine distincte grâce aux artisans de leurs territoires respectifs, les chefs agissaient comme des catalyseurs de l'identité québécoise. Plusieurs chefs français expatriés au Québec faisaient également partie de ce mouvement. Régis Hervé, un cuisinier originaire de Tours arrivé au Québec en 1974, mettaient de l'avant le terroir charlevoisien à l'Auberge des Falaises. Avec Éric Bertrand de l'Auberge les Trois Canards, Dominique Truchon de l'Auberge Les Peupliers, le fromager Maurice Dufour, le maraîcher Jean Leblond ainsi que l'éleveuse d'agneaux Lucie Cadieux, le chef Hervé mit sur pied la Table agrotouristique de Charlevoix et la Route des Saveurs. Il s'agissait des deux premières initiatives du genre dans la province. En unissant cuisiniers et producteurs, Charlevoix est ainsi devenue un modèle de développement pour les autres régions du Québec. Régis Hervé était également un passionné des saveurs d'antan. Tant en valorisant des légumes oubliés qu'en redonnant vie à d'anciennes manières de cuisiner, il a contribué à la gastronomie régionale et nationale.

Le chef d'origine française Jean Soulard, qui tomba sous le charme de la ville de Québec en 1978, s'est aussi rapidement démarqué par son militantisme en faveur des produits québécois. Même chose pour les chefs Serge Bruyère et Jean-Luc Boulay, qui ont immigré au pays dans la foulée des Olympiques de 1976. Bruyère était un apôtre de la Nouvelle Cuisine. Il eut d'ailleurs l'honneur d'être l'un des deux Québécois à voir son nom figurer dans le *Larousse gastronomique*, l'autre étant Renaud Cyr. Serge Bruyère a formé et inspiré des dizaines de cuisiniers réputés tels que Daniel Vézina, Marie-Chantale Lepage, Jean Soulard et Éric Villain. Grâce à la technique et l'esthétique, Bruyère savait livrer l'âme

²⁵¹ Françoise Kayler, « Gastronotes - De Ferme-Neuve à Charlevoix », *La Presse*, 22 avril 2000, p. D14

d'un produit sur un plateau d'argent. Le goût devait être authentique. Soucieux de la qualité, il avait établi des rapports de proximité avec les artisans locaux. La simplicité était pour lui synonyme de perfection. Le chef Jean-Luc Boulay, qui a posé ses valises à Québec en même temps que Serge Bruyère, est quant à lui devenu ambassadeur de la gastronomie québécoise à l'étranger. De fil en aiguille, il fit découvrir le terroir nordique de la Belle Province au Japon, à Singapour, en France, aux États-Unis, en Italie et en Espagne.

D'autres chefs sont restés fidèles à une fine cuisine française classique. C'est le cas de Jacques Le Pluart qui s'est installé dans la province en 1978. Il a tout de même intégré de plus en plus de produits québécois dans ses recettes comme les légumes et les fines herbes de la ferme Le Meully à Lotbinière, l'agneau présalé de l'Isle-Verte, le veau de Charlevoix, le sanglier du Lac-Etchemin, le canard de Saint-Apollinaire, le saumon de l'Atlantique et le homard des Îles-de-la-Madeleine. Dans les années 1990, tout comme les chefs québécois qui se revendiquaient d'une culture distincte, le chef breton puisait dans ses racines. Si de part et d'autre on utilisait les mêmes produits, le résultat était toujours différent. C'était une question de culture, d'inspiration et d'expériences. Jacques Le Pluart admettait que sa formation classique lui imposait des barrières et le respect de certains principes qui n'incombaient pas nécessairement à la relève québécoise.

Mon établissement privilégie la cuisine française parce que je viens de la France et que je suis influencé par mon bagage ramassé dans mon coin de pays. Les abats sont plus populaires chez moi, j'en sers moins au Québec, ce sont des ajustements que je dois faire pour respecter la tradition culinaire québécoise.²⁵²

Le chef français Yvan Lebrun tomba quant à lui en amour au sens propre et au sens figuré avec le Québec. En 1986, il fit ses bagages pour devenir sous-chef des cuisines du Hilton Québec sous la gouverne de Jean Soulard. Il rencontra alors Rolande Leclerc, maîtresse d'hôtel au restaurant Croquembouche. En 1990, le couple se lança en affaires avec une première mouture du restaurant L'Initiale. Cette table incontournable de la capitale nationale fut un symbole d'excellence pendant 30 ans. Or, comme Yvan Lebrun demeura toujours loin des projecteurs, ce fut un grand chef méconnu. Mentor d'une cohorte de jeunes cuisiniers, il épaula notamment le gagnant de l'édition 2019 de l'émission *Les Chefs!*, Alex Bouchard, et le chef Stéphane Modat du Château Frontenac à qui il dit avoit insufflé cœur, concentration et méticulosité.

En 1992, ce fut au tour de Nicolas Jongleux de déménager ses pénates dans la Belle Province. Le cuisinier français avait perfectionné son art comme sous-chef dans les cuisines

²⁵² Claude Goyette, « La cuisine française très présente », *Le Soleil*, 2 octobre 1993, p. F3

d'Alain Chapel et de Georges Blanc, deux grands maîtres de la gastronomie française décorés de Trois étoiles Michelin.

En véritable « maudit Français », il fallait l'entendre se désespérer sur la qualité des produits à son arrivée au Québec, en 1992, pour se raviser un an plus tard en découvrant de petits producteurs artisanaux, le pain au levain de la rue Marquette, les fromages de lait cru de la Beauce, le lapin nourri au grain de la Montérégie, les laitues biologiques arrosées les soirs de lune croissante. Nicolas était devenu leur plus fervent ambassadeur.²⁵³

Chef exécutif au restaurant Le Cintra, puis de La Cigale, il devint partenaire et chef exécutif de l'établissement Les Caprices de Nicolas en 1995. Deux ans plus tard, il quittait ces chaudrons pour enfiler la toque de l'Opus II à l'hôtel Omni. Après un passage au Café Ferreira en 1998, il réalisa finalement le rêve d'ouvrir son propre restaurant et d'en faire un des meilleurs relais gastronomiques de Montréal en mars 1999. Il s'agissait du Jongleux Café. Reconnu pour sa cuisine simple et goûteuse, il créait des plats avec les ingrédients locaux les plus frais tout en utilisant les techniques françaises qu'il maîtrisait à la perfection. La jeune et talentueuse toque a été retrouvée pendue dans sa cuisine en 2000.

Nicolas Jongleux a changé l'idée que les Québécois se faisaient d'une cuisine française dépassée. Il fit légion dans les brigades montréalaises pendant moins d'une décennie, mais plusieurs apprentis travaillèrent sous sa gouverne. C'est pourquoi son héritage est encore bien vivant. Les Laurent Godbout, Stelio Perombelon, David McMillan, Alexandre Gosselin et Charles-Emmanuel Pariseau font partie des artisans à qui il a transmis sa passion, sa fougue et son savoir. « Nicolas was a mentor to all of us. The best people cooking in this city are his students »²⁵⁴, affirma d'ailleurs David McMillan au lendemain de son suicide qui ébranla tout le milieu de la restauration.

3.3.4 La cuisine professionnelle au féminin

La génération des pionniers de la gastronomie québécoise est aussi celle qui a vu naître les premières femmes chefs : Anne Desjardins, Francine Roy, Marie-Chantal Lepage et Diane Tremblay. Auparavant, l'art culinaire était réservé aux hommes alors que les femmes étaient réputées pour leurs plats familiaux. Ces quatre défricheuses autodidactes ont brisé le plafond de verre.

²⁵³ Josée Blanchette, « En hommage à l'art, à l'homme et à sa folie – Le dernier caprice de Nicolas », *Le Devoir*, 10 novembre 2000, p. B1

²⁵⁴ *The Gazette*, « Leading Montreal chef found dead, 7 novembre 2000, p. A4

C'est Anne Desjardins qui a pavé la voie comme chef propriétaire du restaurant L'Eau à la bouche de 1979 à 2013. En quelques années, sa table régionale située à Sainte-Adèle dans les Laurentides se tailla une excellente réputation : Prix d'excellence du *Wine Spectator* en 1986, prix Roger-Champoux de la Fondation des Amis de l'Art Culinaire en 1987, accession au titre Relais & Châteaux en 1989, le titre de meilleure table de la région de Montréal par le *Gourmet Magazine : America's Top Tables* en 1996, 1997 et 1998, la médaille d'or dans la catégorie « Développement de la restauration québécoise » aux Grands Prix du Tourisme Québécois en 1998 et le prix Renaud-Cyr *ex-aequo* avec Daniel Vézina en 2002.

Ses menus s'inspiraient d'une cuisine du marché composée de produits régionaux. La qualité et la fraîcheur étaient reines. Anne Desjardins ne pouvait importer des asperges en plein hiver. Elle préférait les courges conservées depuis l'automne, le chou ou les champignons séchés. Elle cultivait d'ailleurs son propre potager où abondaient fines herbes et fleurs comestibles. La recherche de la qualité était une véritable obsession. Elle oeuvra d'ailleurs au sein de la « Corporation de la cuisine régionale du Québec et de la Table de concertation agro-alimentaire des Laurentides pour développer des liens privilégiés avec les producteurs et créer un réseau de contacts et de ressources lui permettant d'offrir à sa clientèle les meilleurs ingrédients. »²⁵⁵ En outre, Anne Desjardins fut la première personne issue du domaine de l'hôtellerie et de la cuisine à être décorée du titre de Chevalier de l'Ordre national du Québec en 2002. Le *New York Times Magazine* la couronna également du titre de doyenne de la cuisine canadienne-française en 1995, ajoutant qu'elle était au Canada ce qu'Alice Waters était à la Californie.

Francine Roy se hissa aussi parmi les meilleurs chefs du Québec. Elle donna le coup d'envoi de La Table des Roy en 1979 aux Îles-de-la-Madeleine. En 1991, elle déménagea sur la Côte-de-Beaupré avec sa famille et fonda La Camarine. L'année suivante, ce restaurant recevait le Prix de la gastronomie aux Grands Prix du tourisme québécois. La mention Table de prestige s'ajouta en 1995. Le Prix d'excellence de la publication américaine *Wine Spectator* lui fut décerné en 1996 et la cote Quatre diamants du CAA-Québec en 1997. Les critiques étaient en général très épatées par cette autodidacte qui fut l'une des premières à réussir dans un milieu à prédominance masculine.

En 1759, le général Wolfe ne se serait jamais imaginé que l'une des maisons qu'il avait fait incendier sur la Côte-de-Beaupré renaîtrait de ses cendres 100 ans plus tard pour devenir dans les années 1990 l'un des hauts-lieux de la gastronomie québécoise. « En 1988, à peu près tout le monde nous donnait à peine trois mois de survie, raconte

²⁵⁵ Site : <http://www.ordre-national.gouv.qc.ca/membres/membre.asp?id=1592>, consulté le 3 novembre 2017.

Francine Roy, c'était décourageant, mais ça nous a fouettés ». Parce qu'il fallait convaincre les gens de consacrer une courte demi-heure pour se rendre chez elle, elle s'est lancée dans une fine cuisine québécoise différente de la table traditionnelle et loin des ornières contraignantes de la cuisine française classique. [...] Avec les produits du terroir québécois, elle fabrique donc maintenant comme mets principaux une saisie de pétoncles et de homard, risotto crémeux aux petits coquillages et asperges, des côtelettes d'agneau en croûte de porcini, polenta grillée et portabella, une côte de veau gourmande truffée de chèvre, pesto, compote de tomate fraîche, une double côte de porc au miel et gingembre avec brochette de fruits tropicaux, un carré de flétan rôti et crevette grillée, salsa de maïs aux haricots noirs, etc.²⁵⁶

Les deux autres pionnières, Diane Tremblay et Marie-Chantal Lepage, furent toutes deux soufflées par le travail du chef Serge Bruyère. C'est ce qui les incita à devenir chefs. En 1983, Diane Tremblay eut un coup de cœur lorsqu'elle s'attabla à son restaurant à Québec. La jeune femme s'inscrivit alors à l'ITHQ pour réaliser son rêve de cuisiner mais elle fut refusée. Âgée de 22 ans, elle frappa à la porte du chef Benoît Lechasseur à Jonquière qui l'embaucha sur le champ. « C'était de la cuisine attentionnée faite à partir de produits frais. Déjà, il avait son producteur de lapin et d'agneau. En saison, on venait lui porter de la ciboulette, des herbes fraîches, des fleurs comestibles, des petites carottes nantaises. »²⁵⁷ Peu de temps après, Diane Tremblay devint propriétaire du restaurant Le Chasseur. Très tôt, l'autodidacte axa sa philosophie sur une cuisine intuitive basée sur les cinq sens qui respectait les saisons.

Marie-Chantal Lepage, elle, débuta en cuisine à l'âge de 16 ans avec un objectif en tête : « Je voulais prouver à tout le monde qu'une femme pouvait devenir un grand chef ! »²⁵⁸ Elle postula rapidement chez Serge Bruyère qui accepta de la prendre sous son aile. À l'époque, elle se souvient que la gastronomie était française dans la province.

On a eu des bons chefs français, on ne peut pas le nier. Serge Bruyère a été un des premiers à travailler les produits du Québec. Ça a été mon mentor et pour bien d'autres gens aussi. C'est lui qui a parti la vague et qui a formé des jeunes chefs. Il a amené une fierté de cuisiner des produits du Québec. Ça nous a comme « titillé » parce que des produits entraient dans sa cuisine et il nous disait que ça venait du Québec. On n'était pas habitué à ça. Lui, il faisait venir des cuisses de grenouilles et de la mâche de France par avion. En fait, il faisait tout venir de la France.²⁵⁹

Après son passage à La Table de Serge Bruyère, Marie-Chantal cumula les expériences de sous-chef et de chef dans les années 1980 et 1990, puis occupa le poste de chef exécutif au Manoir Montmorency de 1994 à 2005. Elle élaborait alors une carte axée sur

²⁵⁶ Richard Côté, « Passionnés de gastronomie », *Le Soleil*, 2 août 1997, p. D12

²⁵⁷ Entretien de Diane Tremblay avec Priscilla Plamondon Lalancette, 81 minutes, au Collège Mérici, le 4 septembre 2013.

²⁵⁸ Marie-Chantal Lepage, *Marie-Chantal Lepage: chef au Château Bonne Entente*, Les éditions de l'Homme, Montréal, 2006, p.9

²⁵⁹ Entretien de Marie-Chantal Lepage avec Priscilla Plamondon Lalancette, 53 minutes, à *L'Espace MC*, Québec, le 20 juillet 2013.

le terroir québécois et devint ambassadrice de la cuisine québécoise sur la scène internationale. Elle représenta le Québec à Tokyo ; organisa une réception pour mille personnes à la Conférence des villes portuaires du monde à Vera Cruz ; enseigna la fine cuisine québécoise au Kendall College de Chicago ; poursuivit son périple aux États-Unis pour initier ses voisins du Sud à la culture culinaire de la Belle Province et se rendit même au Liban pour promouvoir les produits québécois.

3.3.5 Les emblèmes de cette génération

En plus de ces femmes, les figures marquantes de la scène culinaire des années 1990 et du tournant de l'an 2000 furent les cinq mousquetaires : Normand Laprise, Daniel Vézina, Martin Picard, David McMillan et Frédéric Morin. Ces amis sont les chefs les plus médiatisés du Québec. Ils continuent de développer la gastronomie québécoise avec la génération 2000-2025. Quatre d'entre eux (Laprise, Picard, McMillan et Morin) sont à la barre de la sainte trinité des restaurants montréalais, soit Toqué!, Le Pied de Cochon et Joe Beef.

La chimie entre Normand Laprise et Daniel Vézina remonte à belle lurette. Ce n'est pas un hasard si les deux chefs ont investi la capitale nationale et la métropole pour bâtir la gastronomie québécoise. Les jeunes hommes se sont connus dans une discothèque de Québec. À 17 ans, Normand Laprise a emménagé avec Daniel Vézina. Il étudiait alors le débosselage et son colocataire la cuisine. Un an plus tard, Laprise décida d'embrasser la même profession que son ami à l'École hôtelière de Charlesbourg²⁶⁰. Daniel gradua en 1979 et Normand deux ans plus tard. Pour devenir de bons cuisiniers, ils devaient alors travailler dans des établissements français. C'était la norme. Daniel Vézina se souvient de sa première expérience au restaurant Continental.

Quand j'ai commencé, ça faisait dur. C'était l'époque de la congélation. Tout ce qui était congelé était *in*. Au premier restaurant haut de gamme où j'ai travaillé en sortant de l'école, on avait des blocs congelés de cinq livres de brocoli et de chou-fleur qu'on jetait dans l'eau bouillante. Les seuls légumes frais, c'était des tomates, des carottes, du céleri et de la laitue *Iceberg*. Les cuisses de grenouilles, les filets de sole, les *scampis* étaient congelés. En ce qui concerne les fruits frais, il y avait le cantaloup pour le prosciutto pendant l'été. Il y avait aussi beaucoup de congelé pour la boucherie et peu de gibier. Il n'y avait pas de foie gras sauf en boîtes importées de France. Les plats servis étaient français classiques. On faisait des flambées en salle de filet mignon et d'entrecôte au poivre. Début des années 1980, c'était aussi les *scampis*, les cuisses de grenouille. Tout était à l'ail, servi sur du riz avec des pommes de terres sautées, et soit des épinards, du chou-fleur ou du brocoli. On faisait les épinards à la crème avec

²⁶⁰ Marie-Claude Lortie, « Normand Laprise : le grand artisan », *La Presse*, 2 novembre 2012, en ligne : <https://www.lapresse.ca/vivre/gourmand/cuisine/201211/02/01-4589615-normand-laprise-le-grand-artisan.php>

un sac de cinq livres qu'on jetait dans l'eau bouillante. Ça n'a rien à voir avec aujourd'hui. Il y a eu une évolution incroyable.²⁶¹

Daniel Vézina œuvra ensuite au Louis-Hébert avec le chef Hervé Toussaint qui était un adepte de la Nouvelle Cuisine, puis au restaurant L'Échaudée où il commença à établir des liens directs avec les producteurs pour avoir accès à des produits frais. Dès lors, il approcha les médias et créa des événements avec d'autres jeunes cuisiniers pour faire connaître les artisans. En 1988, il intégra l'équipe de Serge Bruyère : « Il avait l'amour des beaux produits. Je voulais pousser ça plus loin encore »²⁶², se rappelle-t-il. En 1991, le jeune chef ouvrit donc son propre restaurant à Québec avec sa femme Suzanne Gagnon : le Laurie Raphaël. Leur table se hissa rapidement dans le circuit des restaurants les plus réputés de la province.

Normand Laprise, lui, fit ses débuts au Café de la Paix de Québec sous la direction du Parisien de souche Jean Abraham. Un an plus tard, il entra au Marie-Clarisse où il rencontra son second mentor Jacques Le Pluart. Cet adepte de la Nouvelle Cuisine lui apprit rigueur et constance pendant près de quatre ans. « Quand tu sortais de l'école, tu allais travailler avec Serge Bruyère, Jacques Le Pluart, M. Abraham au Café de la Paix ou Jean Soulard. Ce qu'on te demandait, c'était de faire ce que tu avais appris : des copier-coller. Mais je voulais apprendre à faire autre chose »²⁶³, se remémore-t-il. Normand Laprise quitta alors Québec pour travailler dans les cuisines du Lutécia à l'Hôtel de La Montagne de Montréal. « J'étais le seul Québécois dans la brigade. Sur la ligne, c'était tous des Français. Ça pique l'orgueil. C'était stressant. »²⁶⁴ Le jeune cuisinier s'envola ensuite pour Dijon, au restaurant de Jean-Pierre Billoux à l'Hôtel de la Cloche. L'ambiance acrimonieuse le découragea mais il en retira tout de même une leçon. « Ce que j'ai vu, c'est la qualité des produits et les liens avec les petits producteurs. Mon déclic s'est fait là. Quand je suis revenu, ma vision de la cuisine avait complètement changé. »²⁶⁵

Le cuisinier Laprise souhaitait alors deux choses : créer une véritable équipe et trouver la fraîcheur absolue. En 1989, le restaurateur Claude Beausoleil²⁶⁶ ouvrit le Citrus avec Normand Laprise à sa tête. Il s'agissait du premier restaurant à offrir de la haute cuisine d'inspiration californienne à Montréal. Le chef acquit rapidement une certaine notoriété en

²⁶¹ Entretien avec Daniel Vézina avec Priscilla Plamondon Lalancette, 69 minutes, au Laurie-Raphaël de Québec, le 4 septembre 2013.

²⁶² *Ibid*

²⁶³ Entretien de Normand Laprise avec Priscilla Plamondon Lalancette, 52 minutes, au Toqué!, le 31 juillet 2013, Montréal.

²⁶⁴ *Ibid*

²⁶⁵ *Ibid*

²⁶⁶ Claude Beausoleil est le restaurateur qui a lancé les carrières de Normand Laprise, Martin Picard, Laurent Godbout, Patrice Demers et Stelio Perombelon en les aidant à démarrer leur premier restaurant.

concluant de nombreux partenariats avec des éleveurs et des artisans. Sa cuisine colorée qui délaissait crème et beurre fit un tabac. Malheureusement, l'aventure du Citrus se termina brusquement en 1992. Pour se ressourcer, Normand Laprise effectua un long voyage culinaire sur la côte ouest américaine avec son ami Daniel Vézina. Et c'est en cherchant l'essence de la cuisine californienne, qu'il a trouvé sa voie purement québécoise²⁶⁷.

En 1993, deux ans après son fidèle ami du Laurie Raphaël, Normand Laprise devint à son tour chef propriétaire. Il ouvrit le célèbre Toqué! avec son amie pâtissière Christine Lamarche, une grande table qui met en vedette les ingrédients de la Belle Province. Dans un article lui étant consacré dans *L'Actualité* en 1998, il fut présenté comme le chef de file d'un mouvement qui prenait racine partout au Québec.

Il n'est pas le seul à faire souffler un vent frais sur la gastronomie québécoise. Son grand ami Daniel Vézina, du Laurie Raphaël à Québec, Claude Pelletier, du Mediterraneo à Montréal, James MacGuire, du Passepartout à Montréal, Martin Picard, du Club des Pins à Montréal, Anne Desjardins, de L'Eau à la bouche à Sainte-Adèle, Francine Roy, de La Camarine à Beauséjour, John Cordo, du Reine-Élisabeth, ou Jacques Le Pluart, de La Closerie à Québec (anciennement au Marie-Clarisse), y participent aussi. Mais, s'il n'a pas réinventé la roue de la gastronomie, Normand Laprise a fait de la fraîcheur et de la qualité des produits une véritable obsession. (...) Il a contribué à remettre à l'honneur certains végétaux oubliés aux noms aussi savoureux que leur goût : topinambour, crosne, arroche, orpin, gyromitre, quenouille ou minutina. « Ses » produits, le chef montréalais en parle comme s'il s'agissait de pierres précieuses. Et il les « travaille » avec les éleveurs et les maraîchers jusqu'à obtenir la qualité voulue.²⁶⁸

Le chef Laprise est considéré comme le patriarche de la gastronomie québécoise par ses pairs. Son restaurant est un laboratoire qui met les produits du Québec en valeur. Il a tiré l'industrie vers le haut et ouvert les portes à la relève. Il a façonné le Québec gastronomique et influencé ses artisans, de la terre à la table. Il a contribué aux parcours des Martin Picard, Frédéric Morin, Hugue Dufour, Cheryl Johnson, Ian Perreault, Danny St-Pierre, Samuel Pinard, Charles-Emmanuel Pariseau, Alexandre Loiseau, Marc-André Leclerc, François Côté, Riad Nasr, Mehdi Brunet-Benkritly, Dyan Solomon, Jeffrey Finkelstein, etc. Il a aussi été le mentor de Charles-Antoine Crête pendant 14 ans, une des figures contemporaines de la scène culinaire montréalaise.

Si Laprise a beaucoup travaillé en cuisine, Daniel Vézina a été davantage sous les projecteurs grâce à ses talents de communicateur qui ont contribué à faire cheminer la gastronomie québécoise dans les foyers de la province. Cela n'a pas empêché Daniel

²⁶⁷ Lesley Chesterman, « Ils se souviennent. A Distinct society - In Search of California, He Discovered Quebec », *Food Arts Magazine*, juillet/août 2013, en ligne : <http://foodarts.com/news/features/27226/ils-se-souviennent-a-distinct-society> (consulté le 13 août 2013)

²⁶⁸ Pascale Millot, « Le toqué à Manhattan », *L'Actualité*, Vol :23 No:18, 15 novembre 1998, p.120

Vézina de former des dizaines d'apprentis au fil des ans, dont son fils Raphaël qui est maintenant chef cuisinier dans l'entreprise familiale. Les chefs Laprise et Vézina ont déjà songé à travailler ensemble, mais ils ont finalement convenu que chacun ferait sa place à Québec et à Montréal. « Mon chum Daniel Vézina voulait qu'on travaille ensemble. J'ai dit non parce que Québec était trop petit pour nous deux »²⁶⁹, explique Normand Laprise. « C'est vrai que les deux on prenait de la place avec nos égos, nos personnalités fortes. Les deux on voulait le front »²⁷⁰, renchérit Daniel Vézina.

L'emblème de la gastronomie rustique québécoise, le chef Martin Picard, a bénéficié tant du soutien de Normand Laprise que de Daniel Vézina dans son parcours, et ce même si son style est l'antithèse des restaurants Toqué! et Laurie Raphaël. Cet élève de l'ITHQ a suivi les cours de cuisine évolutive, notamment avec Jean-Paul Grappe, qui se souvient de l'avoir rabroué à plusieurs reprises parce qu'il avait une « véritable tête de cochon » et qu'il faisait fi des conventions. À la sortie de l'école en 1990, Martin Picard fit des stages avec la crème des maîtres français : Marc Meneau à Saint-Père, Michel Trama à Puymiroir et Pierre Gagnaire²⁷¹ à Paris. Il se rendit aussi en Italie pour apprendre à cuisiner les truffes et les pâtes, et en Alsace pour approfondir l'art de la charcuterie, de la boucherie et de la triperie auprès d'Edgar Dapp. En Amérique, il fit un passage à La Table de Serge Bruyère de Québec et chez Daniel Boulud à New York. De quoi élargir amplement ses horizons : « J'ai appris de ces mentors à prendre de l'envergure, à déployer mes talents et mes propres ailes »²⁷², explique-t-il. Entre ses stages, le jeune cuisinier travaillait à Montréal avec Normand Laprise. Les deux hommes se sont liés d'amitié. Le jeune Picard a beaucoup appris chez Citrus de 1989 à 1993 comme garde-manger, entremétier et saucier, puis chez Toqué! comme chef de soir. Aux côtés de Laprise, il a peaufiné son style.

En 1994, Martin Picard prit les commandes du restaurant Le Globe. Il se fit rapidement remarquer par la critique culinaire. Josée Blanchette souligna son génie : « ce jeune chef de 28 ans entrepose 800 litres de sauce tomate au mois de septembre et fait pousser les fines herbes sur le toit du restaurant durant la belle saison, sans compter qu'il boulange son pain au levain lui-même. »²⁷³ Trois ans plus tard, on le retrouvait à la tête des

²⁶⁹ Entretien avec Normand Laprise, *Op.Cit.*

²⁷⁰ Entretien avec Daniel Vézina, *Op.Cit.*

²⁷¹ Pierre Gagnaire est un grand chef cuisinier français né en 1950. Son père était chef propriétaire du restaurant *Le Clos Fleuri*. Pierre Gagnaire a travaillé auprès de Paul Bocuse et Alain Senderens avant d'ouvrir son propre établissement en 1980. Il fit faillite en 1991 puis travailla quelques années à Paris avant de s'associer à un des précurseurs de la gastronomie moléculaire, Hervé This, en 2001. Il a gagné ses trois étoiles Michelin et dirige désormais six restaurants à Paris, Londres, Tokyo, Hong-Kong et Las Vegas.

²⁷² Anne-Catherine Rioux, Bernard Chassé et Laurent Lapierre, « Martin Picard et le restaurant Au Pied de Cochon, étude de cas, 2005, HEC Montréal, p.17, en ligne : https://www.hrimag.com/IMG/pdf_Martin_Picard.pdf

²⁷³ Josée Blanchette, « Cuisines du monde », *Le Devoir*, 24 février 1995, p.B2

fourneaux du Club des Pins. Mais la vente rapide de l'établissement au début de l'année 2000 le prit au dépourvu.

Sans emploi, le jeune chef de 33 ans se retroussa les manches pour créer sa propre enseigne. Aidé notamment par le chef Daniel Vézina et sa femme Suzanne, de même que par la chef, animatrice et femme d'affaires italienne Elena Faita, Martin Picard fit l'achat d'un immeuble pour ouvrir son restaurant Au Pied de cochon. Ce nom fait référence au mythique établissement des Halles à Paris. Ce symbole du patrimoine français a toujours mis en valeur la cuisine traditionnelle de l'Hexagone. C'est ce que Picard entendait faire avec la cuisine traditionnelle québécoise. Son analyse de marché précisait d'ailleurs que « dans le contexte où la gastronomie québécoise est en train de se définir, les clients considèrent importants que le chef soit du Québec. »²⁷⁴

Martin Picard ouvrit sa brasserie en novembre 2001. Sa cuisine à aire ouverte fut d'ailleurs l'une des premières à Montréal à faire tomber les barrières pour créer une proximité avec les clients et briser l'image de la grande gastronomie. Ses plats riches et chaleureux servis dans un décor sans artifice et dans une ambiance décontractée remportèrent instantanément un vif succès. Sa marque de commerce : insuffler une nouvelle vie aux classiques de la table québécoise, mais surtout rendre les Québécois fiers de leurs traditions culinaires. Le chef Picard mise sur l'authenticité, la générosité et la convivialité. De par sa conscience historique, il travaille ouvertement à laisser une culture culinaire en héritage. Créateur d'émotions, il propose aux Québécois un voyage à travers leur patrimoine. En valorisant leurs racines, il touche une corde sensible, celle des mémoires olfactive et gustative qui les replonge dans leurs souvenirs d'enfance. Il joue un rôle capital dans l'invention de la gastronomie québécoise.

Les clients viennent d'ailleurs de partout pour déguster ses plats, dont sa fameuse poutine au foie gras. « Quand j'ai annoncé que j'allais mettre une poutine au menu du Pied de cochon, on m'a dit que j'étais complètement fou, mais j'ai tenu mon bout. C'est un plat que tout le monde mange, mais que tout le monde méprise en même temps. Dès les premières années, la poutine au foie gras est devenue notre carte postale pour faire le tour du monde. »²⁷⁵

²⁷⁴ Anne-Catherine Rioux, Bernard Chassé et Laurent Lapierre, *Op.Cit.*

²⁷⁵ Alain De Repentigny, « Festival de la poutine: les organisateurs montent sur scène », *La Presse*, 16 août 2014, en ligne : <https://www.lapresse.ca/arts/festivals/autres-festivals/201408/16/01-4792237-festival-de-la-poutine-les-organisateurs-montent-sur-scene.php>

For Mr. Picard, poutine is a cultural statement whose time has come for the proud people of Quebec. Their history had been marked by cultural disruptions, including an 18th-century British conquest, various protests against church and state and, most recently, an elaborate struggle to carve out and preserve their cultural identity within the confines of English-dominant Canada. "People are just beginning to be proud to eat poutine and understand it is about becoming more confident in ourselves," said Mr. Picard. "We've had this inferiority complex, but we have grown up the last 10 or 20 years." ²⁷⁶

Le phénomène Martin Picard déborde largement des frontières de la Belle Province. Le *New York Times* a fait l'apologie du chef vêtu de son éternelle chemise à carreaux à plusieurs reprises. Son établissement a été qualifié de temple moderne du *comfort food*²⁷⁷.

Jeune chef le plus marquant des années 1975 à 2000, Martin Picard a aussi développé tout un pan de la gastronomie québécoise avec la génération qui suit grâce à l'univers de la cabane à sucre. En 2008, il a acheté une érablière pour produire son propre sirop. Après avoir dépoussiéré les traditions culinaires du Québec dans son premier restaurant, il a voulu pousser sa philosophie encore plus loin en ouvrant La Cabane à sucre Au pied de Cochon. Cette initiative a fait boule de neige puisque d'autres chefs sont à leur tour devenus propriétaires d'érablières. C'est justement ce qu'espérait l'enfant terrible de la gastronomie québécoise qui ne veut plus que le temps des sucres soit associé aux cabanes industrielles et aux attrape-touristes. « Lorsqu'on arrive au mois de mars, s'il y a un endroit où il faut être dans le monde entier, c'est au Québec. »²⁷⁸ L'homme qui sait parler aux érables a donc transformé le sirop national en un ingrédient hautement gastronomique. Tout comme il l'a fait avec la poutine, le pudding chômeur ou le ragoût de boulettes, il a rappelé aux Québécois que l'érable fait partie de leur ADN, de leur identité, et qu'ils peuvent en être fiers. L'automne, sa cabane à sucre se transforme même en cabane aux pommes, et c'est alors tout l'univers du verger québécois qui est mis en valeur.

Que ce soit à la barre du docu-réalité *Un chef à la cabane* à Télé-Québec, de la série *Wild Chef* du *Food Network* ou encore de la série *Martin sur la route* à Radio-Canada, celui qui ne porte ni toque ni tablier amène la cuisine québécoise à un autre niveau. Martin Picard est un pionnier du mouvement culinaire néo-rustique nord-américain. Son ami David McMillan n'hésite d'ailleurs pas à dire que la Cabane à sucre du Pied de Cochon est un monument national, que Martin Picard est le plus grand chef au pays, et qu'il est devenu

²⁷⁶ Clifford Krauss, «Montreal Journal; Quebec Finds Pride in a Greasy Favorite», *The New York Times*, 26 avril 2004, en ligne : <https://www.nytimes.com/2004/04/26/world/montreal-journal-quebec-finds-pride-in-a-greasy-favorite.html?searchResultPosition=7>

²⁷⁷ Dana Bowen, «Choice tables; Young chefs celebrate two Montreals», *The New York Times*, 27 juin 2004, en ligne: <https://www.nytimes.com/2004/06/27/travel/choice-tables-young-chefs-celebrate-two-montreals.html?searchResultPosition=1>

²⁷⁸ Geneviève Tremblay, « L'érable coule de source », *Le Devoir*, 9 mars 2012, en ligne : <https://www.ledevoir.com/vivre/alimentation/344563/l-erable-coule-de-source>

l'inspiration de la nouvelle génération d'apprentis québécois, alors que la précédente imitait les grands chefs français. Le raffiné Normand Laprise, qui a été le père spirituel de Martin Picard, abonde dans le même sens. Il admire tout le défrichage que Martin Picard a effectué pour que la cuisine québécoise traditionnelle puisse s'épanouir.

Au fil des ans, le chef barbu a inspiré et accompagné plusieurs jeunes apprentis cuisiniers. Ses complices du Pied de Cochon et de la Cabane à sucre sont à leur tour en train de faire leur marque dans le paysage culinaire, qu'il s'agisse des Gabrielle Rivard-Hiller, Vincent Dion-Lavallée, Emily Homsy, Jean-Michel Bourassa, Audrey Blais ou Anne-Marie Lepage. Le chef Picard a aussi été le gourou des Hugue Dufour, Gaëlle Cerf, Samuel Pinard, Philippe Poitras, Marc Beaudin, Aaron London et Mehdi Brunet-Benkritly.

Finalement, difficile de compléter le tableau des chefs emblématiques qui ont émergé dans la génération 1975-2000 sans dresser le portrait de David McMillan et de Frédéric Morin. Le chef McMillan est né d'un père néo-écossais et d'une mère québécoise. Il a étudié à l'ITHQ à la fin des années 1980 et travaillé au restaurant Le Caveau avec le chef d'origine alsacienne Daniel Schandelmayer. L'apprentissage de David McMillan s'est ensuite poursuivi en Bourgogne avec le chef étoilé Jean-Paul Thibert, puis aux Halles à Montréal, et finalement avec le chef Nicolas Jongleux qui fut son véritable mentor. Après un passage dans une auberge de Vancouver qui servait exclusivement des produits locaux, il devint chef au restaurant montréalais La Cigale.

De ses premières expériences, le grand gaillard retira quelques leçons, notamment que la cuisine fusion et le mélange des genres n'étaient pas pour lui : « Pas de gingembre, pas de soya, pas de fusion, pas de mangues, pas de bananes, pas de conneries. Moi, un agneau, je vais le servir avec ce qu'il mange ou avec ce qu'il voit autour de lui. Pis un agneau, il ne connaît pas ça les mangues... »²⁷⁹ Simplicité et authenticité allaient donc définir son style.

En 1995, il releva un défi de taille en reprenant le flambeau de Martin Picard au restaurant Globe sur le boulevard St-Laurent. Dès son arrivée, il opta pour la qualité : des produits biologiques et québécois. Le Globe était un établissement huppé fréquenté par le *jet-set* montréalais qui appréciait son ambiance festive et urbaine. Un endroit *in*, boudé par les francophones, où la musique jouait à tue-tête. En cinq ans, il en fit quadrupler le chiffre d'affaires. En 2002, David McMillan devint également chef copropriétaire du restaurant

²⁷⁹ Marie-France Léger, « Le Globe - Un resto boudé à l'Est, encensé à l'Ouest », *La Presse*, 1er février 2001, p. B5

Rosalie, une autre enseigne qui connut beaucoup de succès. Puis au printemps 2004, le chef de 33 ans commença à souffrir d'un épuisement professionnel. Un an plus tard, le constat était clair : il n'en pouvait plus du stress et devait changer de mode de vie. Alors qu'il cherchait une branche dans laquelle se recycler, il prit un café avec son ami Frédéric Morin qui travaillait aussi au Globe depuis plusieurs années. Morin s'apprêtait à quitter le restaurant pour s'installer à L'Île-du-Prince-Édouard. Coup du destin, le propriétaire du petit café où les comparses étaient attablés leur offrit son commerce pour une bouchée de pain. L'offre fut acceptée et quelques semaines plus tard, en septembre 2005, Joe Beef était né.

Frédéric Morin, lui, avait fait ses classes au Toqué! avec Normand Laprise et avec le chef Jongleux aux Caprices de Nicolas. En 1999, il devint co-chef du Globe avec David McMillan. La magie de sa cuisine de marché audacieuse opérait auprès des célébrités. À 30 ans, alors qu'il rêvait de déménager au paradis des homards, le projet d'ouverture du gargantuesque Joe Beef avec David McMillan l'a convaincu de demeurer au Québec. « I like the contrasts of the French and the English here, and the way the weak food heritage has developed into a strong food scene. »²⁸⁰

Le style des chefs du Joe Beef est typiquement montréalais, un mélange de cuisine du marché bocusienne-lyonnaise, de *fast-food* québécois et de spécialités empruntées à différentes communautés culturelles de la métropole, le tout sous le signe de la générosité et de la simplicité. En cuisine, derrière le bar ou en salle, on parle « franglais ». En fait, Joe Beef est un peu le frère spirituel anglophone du Pied de Cochon. « L'un est dans le Plateau. L'autre dans Griffintown. Et si l'un réinvente la poutine et les guédilles sur fond de foie gras, l'autre nous parle de *smoked meat*, de *double down*, de croquettes et de *nuggets* »²⁸¹, expliqua la critique culinaire Marie-Claude Lortie. En effet, *Lobster spaghetti*, foie de veau au *smoked-meat*, *truffled beer-can chicken*, plateaux de fruits de mer, *KFC double down made with foie gras*, brochettes de lapin aux pruneaux, pétoncles au *pulled pork* et croquettes d'anguille aux *Cornflakes* se retrouvent à l'ardoise. Les chefs misent sur la qualité irréprochable des ingrédients. Ils s'inspirent de leurs meilleures adresses montréalaises comme L'Express et puisent dans la tradition québécoise.

Ils sont considérés, avec Martin Picard, comme les artisans les plus doués et les plus influents de leur génération. La scène culinaire a d'ailleurs littéralement explosé depuis qu'ils

²⁸⁰ *The Gazette*, « Joe Beef chef grew up cooking but still won't eat his beets », 13 mai 2006, p.H6

²⁸¹ Marie-Claude Lortie, « Les meilleurs restos de Montréal », *La Presse*, 18 avril 2012, en ligne : https://www.lapresse.ca/vivre/gourmand/restaurants/201204/18/01-4516483-les-meilleurs-restos-de-montreal.php?utm_categorieinterne=trafficdrivers&utm_contenuinterne=cyberpresse lire aussi 4502613 article P QS1

sont entrés dans le portrait dans les années 1990. Des stars internationales comme les chefs David Chang et Anthony Bourdain ont vanté à plusieurs reprises les mérites des chefs Morin, McMillan et Picard, ce qui a contribué à faire de leurs enseignes des escales obligatoires de tout pèlerinage gastronomique en Amérique. Au fil des ans, les acolytes du Joe Beef ont épaulé plusieurs jeunes de la relève, des chefs comme Emma Carderelli du Nora Grey et Chuck Hugues qui est aussi passé par la pépinière à talents du Globe, avant d'ouvrir son propre restaurant.

Évidemment, d'autres chefs réputés ont aussi laissé leur empreinte sur la scène culinaire québécoise mais de manière moins prononcée. C'est le cas du discret Claude Pelletier qui a travaillé dans les cuisines de La Sapinière avec son mentor Marcel Kretz à la fin des années 1980. Claude Pelletier n'a rien du chef exubérant. Il préfère de loin la chaleur des fourneaux à celles des projecteurs. Il a donc fait sa marque en passant sous le radar médiatique. Mais partout où il a cuisiné, il a fait sensation. En 1995, Claude Pelletier est devenu chef du Mediterraneo, un restaurant alors très en vogue. En juillet 2001, il fonda le Cube, un établissement d'avant-garde situé dans l'Hôtel Saint-Paul. Ce restaurant de haute cuisine fut le premier à délaisser les nappes blanches, signe du changement de ton qui s'amorçait sur la scène culinaire québécoise. En 2004, Claude Pelletier quitta le Cube pour devenir chef copropriétaire du Club Chasse et pêche, et plus tard des restaurants Le Filet, Le Serpent et de la Fonderie Darling. Reconnu pour sa cuisine à cheval entre modernité et tradition, il accompagne depuis plusieurs années les chefs qu'il a pris sous son aile et les incite à développer leur créativité. De nombreux autres talents se sont développés à son contact : Michel Ross, le défunt John Ledwell, Marc-Alexandre Mercier, Joe Mercuri, Marc-André Royal, Audrey Dufresne, Jeremy Charles²⁸², Gita Seaton, Aaron Langille, Mélanie Blouin, Yasu Okasaki²⁸³ et Michele Mercuri.

En somme, les figures de proue de la gastronomie québécoise ont incarné la québécoité à une époque où les Québécois cherchaient à affirmer leur identité. Ils ont contribué à rendre les Québécois fiers de leur cuisine et des ingrédients produits au Québec. En développant la culture culinaire de la province en partenariat avec les producteurs, ces chefs étaient davantage au diapason de la clientèle, et ils sont devenus la référence dans l'imaginaire collectif grâce à leur prédominance progressive dans le milieu de la restauration

²⁸² Jeremy Charles est considéré comme un pionnier de la renaissance culinaire de Terre-Neuve. Il est devenu chef du prestigieux restaurant Raymond's en 2010 à St-John's. Il avait déménagé à Montréal à l'âge de 19 ans pour étudier la cuisine au St. Pius X Culinary Institute. Il travailla ensuite au Mediterraneo sous l'œil attentif de Claude Pelletier et de Michel Ross, puis dans un camp de pêche prestigieux au nord du Québec et finalement à Chicago avant de revenir dans sa ville natale. En 2007, il devint alors chef au restaurant Atlantica à Portugal Cove qui fut nommé meilleur nouveau restaurant canadien par le magazine enRoute.

²⁸³ Inspiré par le chef japonais Kihachi Kumagai qui possédait un restaurant de cuisine fusion française à Tokyo, Yasu Okasaki décide de s'installer à Montréal. Il fut d'abord chef au restaurant Bice/Béatrice et au restaurant Ariel.

et sur la scène médiatique. Ils ont démontré que la cuisine québécoise peut à la fois être robuste ou raffinée. Ces pionniers ont laissé une empreinte collective si forte qu'elle a conditionné la génération suivante. En effet, les premières toques québécoises laissent derrière elles une dynastie de chefs talentueux encore plus nombreux qui ont hérité de leur philosophie et de leur discours, mais qui ont désormais accès à davantage de réseaux d'artisans et de fournisseurs pour alimenter leur créativité.

3.4 Génération Québec (2000-2025)²⁸⁴

La première génération de chefs québécois qui a émergé entre 1975 et 2000 a été formée dans les cuisines des restaurants français, à une époque où les plats étaient formatés selon les codes classiques de la gastronomie française. La génération qui suit par contre, celle qui s'est fait connaître depuis le nouveau millénaire, a fait ses classes avec des mentors québécois qui ont encouragé une cuisine créative qui prend racine dans l'immensité du territoire provincial. La liste des cuisiniers qui forment cette génération est longue et continue de prendre de l'expansion. Il serait aujourd'hui impossible de rendre compte de tous les jeunes chefs qui s'activent au Québec puisqu'ils changent fréquemment d'établissements. De plus, comme nous sommes collés sur la période où ils évoluent, nous ne pouvons établir clairement quelle sera l'apport de chacun au paysage culinaire québécois. Certains constats se dégagent tout de même déjà.

Les chefs de la Génération Québec désirent revenir à un discours plus authentique, avec des choix responsables du champ à la table. La démesure de la cuisine spectacle et les nécessités marketing induites par la compétitivité leur font cependant prendre certains détours. Unis par un même désir de faire briller les saveurs du Québec grâce à leur créativité et leur imagination, ils veulent exprimer leur personnalité unique en développant de nouvelles recettes et de nouvelles combinaisons de goûts avec des ingrédients issus du territoire québécois encore méconnus, tout en mettant à profit des savoir-faire ancestraux. Fortement imprégnés des maîtres et mentors de la première cohorte de toques québécoises, ces artisans continuent de bâtir la gastronomie québécoise sur les fondations érigées par leurs prédécesseurs.

Comme l'ont fait les premiers chefs québécois, cette génération ébranle d'ailleurs à son tour certains dogmes culinaires en délaissant surtout le côté pompeux, voir prétentieux de la gastronomie. Ce sont les Louis-François Marcotte, Stelio Perombelon, Michel Ross, Martin Juneau, Colombe Saint-Pierre, Dany Saint-Pierre, Hugue Dufour, Marc-Alexandre

²⁸⁴ Voir notices biographiques dans l'annexe 3

Mercier, Patrice Demers, Marc-André Jetté, Charles-Antoine Crête, François Blais, Guillaume Cantin, Christian Lemelin, Stéphane Modat, Sébastien Houle, Frédéric Laplante, Charles-Emmanuel Pariseau, Marie-Fleur St-Pierre, Pierre-Olivier Ferry, Gabrielle Rivard Hiller, Vincent Dion-Lavallée, Antonin Mousseau-Rivard, etc.

La fraîcheur du produit est centrale dans leur discours. Les influences de cette seconde génération d'artisans québécois sont bien diverses, mais à l'instar de leurs mentors, leur cuisine est plus que jamais enracinée dans le Québec. Ils ont une connaissance de pointe du garde-manger québécois qu'ils continuent de développer. Ils partagent aussi une philosophie commune : mettre en valeur des ingrédients de qualité pour qu'ils soient appréciés à leur juste valeur. Ils se donnent pour mission de rendre la cuisine plus accessible mais toujours 100% québécoise.

Préoccupés par l'environnement, ils sont sensibles à l'empreinte écologique des produits qu'ils utilisent. Ils privilégient des pêches et des élevages durables. Marc-André Royal a été un des pionniers du mouvement *Ocean Wise* au Québec qui prône justement une pêche responsable. Alexandre Gosselin, chef copropriétaire du restaurant Chez Victoire sur le Plateau Mont-Royal, se fait quant à lui une fierté de dire que son bistro met en valeur les « produits du terroir issus de fournisseurs écoresponsables. »²⁸⁵

Adeptes d'aliments biologiques, les artisans de cette génération sont de grands ambassadeurs de l'achat local. Ils luttent contre le gaspillage alimentaire et préconisent un virage zéro déchet. C'est ainsi que le chef Guillaume Cantin a délaissé les cuisines de grands restaurants en 2016 pour mettre sur pieds La Transformerie et ainsi faire œuvre utile. Cette entreprise donne une seconde vie aux aliments destinés aux poubelles. Les produits récupérés des commerçants sont transformés en conserve puis revendus, mais la majorité sont redistribués aux banques alimentaires²⁸⁶. Dans le même ordre d'idées, Charles-Antoine Crête a développé avec Normand Laprise une passion pour la cuisine de « déchets ». À partir de 2007, le duo a donné des conférences intitulées *Cooking from scraps* à travers le monde. Cette initiative a permis de sensibiliser les chefs de la planète au gaspillage et à les inciter à cuisiner avec les retailles. Charles-Antoine Crête en a même fait sa signature : cuisiner à partir de rien, une « cuisine de pauvre » où tout est utilisé et à laquelle il ajoute son génie et sa folie. Que ce soit une eau de fraise concoctée à partir des queues du petit fruit rouge, de pelures d'asperges frites ou d'un caramel de tomates obtenu en faisant réduire la

²⁸⁵ Site du restaurant Chez Victoire : <https://mtltable.mtl.org/fr/restaurants/fiche-chez-victoire>, consulté le 12 novembre 2019.

²⁸⁶ Véronique Leduc, « Guillaume Cantin en guerre contre le gaspillage alimentaire », *Caribou*, 12 octobre 2017, en ligne : <https://cariboumag.com/2017/10/guillaume-cantin-en-guerre-contre-le-gaspillage-alimentaire/>

peau et les pépins, le chef montre l'exemple. Il a même récupéré et cuisiné les fruits et légumes jetés dans les poubelles du marché Jean-Talon pour démontrer que c'est par paresse et par manque d'imagination que les producteurs, distributeurs et cuisiniers gaspillent autant²⁸⁷. Cette philosophie pousse les chefs de cette génération à se creuser les méninges et à créer des plats dans l'optique zéro gaspillage, zéro déchet.

Cette conscience environnementale se décline également dans le monde vinicole. En devenant chef copropriétaire du bistro bar à vins Les Trois petits bouchons en 2006 à Montréal, Audrey Dufresne a choisi d'offrir une carte de vins naturels qui proviennent majoritairement de petits domaines hostiles à tout traitement chimique des vignes. Les artisans vignerons qui produisent ces bouteilles n'utilisent aucun intrant dans la vinification et n'ajoutent pas de soufre. Lorsque Martin Juneau a ouvert le bistro Pastaga en 2011, il a lui aussi opté pour un bar à vins naturels et pour la plupart biologiques qui ne contiennent pas de sulfites.

En misant sur des circuits courts, les chefs de la génération Québec tissent par ailleurs des liens solides avec les producteurs. Cela permet à la fois de moins faire voyager les aliments et donc de diminuer l'émission de gaz carbonique, tout en encourageant l'économie locale et le développement des savoir-faire artisans. Au contact de Normand Laprise, Samuel Pinard a d'ailleurs développé un intérêt marqué pour les produits du Québec dès 1998. Puis en travaillant aux Îles-de-la-Madeleine en 2000-2001 et en bâtissant une relation avec les pêcheurs, il a voulu les valoriser davantage. Ce n'est donc pas un hasard s'il participe au mouvement *Oustanding in the Field* qui organise des repas directement à la ferme pour célébrer le travail des agriculteurs. À l'été 2014, il a aussi effectué une tournée avec l'association des éleveurs de porcs du Québec pour mettre en valeur la profession d'éleveur.

Les artisans de la génération 2000-2025 cuisinent plusieurs plats dont l'identité est ancrée dans l'histoire. En 2012, Guillaume Cantin a mis sur pied l'organisme Cuisine patrimoniale du Québec avec l'ancien aubergiste et historien Michel Lambert, ainsi que les chefs Emmanuelle Choquette et Audrey Simard. Leur mission était de « faire connaître aux Québécois la diversité et la richesse de leur patrimoine culinaire et surtout, de les rendre fiers de cette dernière. »²⁸⁸ Guillaume Cantin a travaillé à la reconnaissance de cette cuisine de

²⁸⁷ Claude Brunet, « La chasse au gaspillage », *Bien dans son assiette*, Radio-Canada, 6 novembre 2012, en ligne : http://ici.radio-canada.ca/emissions/bien_dans_son_assiette/2013-2014/chronique.asp?idChronique=255320

²⁸⁸ Communiqué de presse : « Un organisme voué à la promotion du patrimoine culinaire voit le jour », Cuisine patrimoniale du Québec, 23 avril 2013, en ligne : <https://www.hotelleriejobs.com/fr/news/2821-un-organisme-voue-a-la-promotion-du-patrimoine-culinaire-voit-le-jour-au-quebec>

souche : « Les bases que l'on nous enseigne à l'école demeurent françaises. Comme cuisinier, je veux pouvoir connaître mon identité, la réinventer, et l'offrir aux gens qui découvrent ma cuisine et ma culture par le fait même. »²⁸⁹ Ce patrimoine, le Groupe La Tanière en a aussi fait sa marque de commerce. Leur menu boréal qui met de l'avant la terre, la forêt et le fleuve est entièrement composé de produits du Québec et s'accompagne souvent de références à l'histoire depuis la fondation de la Nouvelle-France. Même chose pour le chef Alexandre Gosselin qui en obtenant son premier poste de chef au restaurant Ô Chalet en 2005 s'est inspiré de la cuisine traditionnelle québécoise.

Depuis l'an 2000, les journalistes Ève Dumas, Marie-Claude Lortie, Lesley Chesterman et Anne-Louise Desjardins tiennent le fort avec des critiques sérieuses et des articles de fond sur ce qui se trame dans les cuisines professionnelles du Québec. Des publications comme le *Magazine Caribou* et *Dinette Magazine* mettent de l'avant la culture culinaire québécoise. À la télévision et sur le web, les communicateurs spécialisés comme Ricardo, Di Stasio ou Marilou de Trois fois par jour sont des références. À noter qu'en plus des médias traditionnels, les blogues, les pages Facebook et les comptes Instagram à saveur culinaire québécoise bombardent aussi les Québécois d'informations.

Bien des jeunes chefs de la Génération Québec sont passés par les cuisines de l'ITHQ : Charles-Antoine Crête, Audrey Dufresne, Alexandre Gosselin, Marc-André Jetté, Alexandre Loiseau, Louis-François Marcotte, Charles-Emmanuel Pariseau, Robert James Penny, Stelio Perombelon, Marc-André Royal, Danny St-Pierre, Gita Seaton, Gabrielle Rivard Hiller, Vincent Dion-Lavallée, etc.

Une grande partie de la relève a aussi fait ses classes au Toqué!, institution incontournable pour tout jeune qui aspire à travailler dans l'univers de la restauration et de la gastronomie québécoise. Mehdi Brunet-Benkritly, François Côté, Charles-Antoine Crête, Hugue Dufour, Jeffrey Finkelstein, Cheryl Johnson, Marc-André Leclerc, Alexandre Loiseau, Charles-Emmanuel Pariseau, Stelio Perombelon, Samuel Pinard et Danny St-Pierre ont notamment fait partie de la brigade de Normand Laprise.

Même ceux qui n'ont pas côtoyé le chef du Toqué ! directement se revendiquent de son héritage. Sébastien Houle, alias Seb l'artisan culinaire, est un exemple probant. Après avoir cuisiné sur des yachts à travers la planète, il s'est joint au chef Ian Perreault en 2000. Ce dernier venait d'ouvrir le restaurant Area à Montréal. Ce fut sa première expérience de

²⁸⁹ Communiqué de presse : « Un organisme voué à la promotion du patrimoine culinaire voit le jour », *Op.Cit.*

gastronomie québécoise. Inconsciemment, il dit avoir adopté sa philosophie axée sur le produit en travaillant au Area. Pour Sébastien Houle, il ne fait aucun doute que Normand Laprise a été le précurseur du mouvement de jeunes chefs québécois qui a émergé au tournant du millénaire.

Ian Perreault sortait des cuisines de Normand Laprise. Je me suis retrouvé dans le giron de tous les jeunes loups québécois qui poussaient au début des années 2000. On voulait une cuisine avant-gardiste. J'ai appris un peu c'était quoi l'identité d'un jeune chef québécois : les braisés, la cuisine terroir, les champignons, l'amour du produit, le Marché Jean-Talon.²⁹⁰

D'autres chefs de cette génération comme Audrey Dufresne, Martin Juneau, Aaron Langille, Marc-Alexandre Mercier, Marc-André Royal, Gita Seaton ont appris au contact du chef Claude Pelletier. Les François Côté, Mehdi Brunet-Benkritly, Marc-André Leclerc et Alexandre Loiseau se sont inspirés de David McMillan et de Frédéric Morin, alors que les Hugue Dufour, Marc-André Leclerc, Samuel Pinard, Gabrielle Rivard Hiller et Vincent Dion Lavallée sont devenus les fidèles compagnons de Martin Picard. Le défunt Nicolas Jongleux a aussi été marquant dans le parcours des Alexandre Gosselin, Martin Juneau, Charles-Emmanuel Pariseau et Stelio Perombelon.

Ces chefs restent souvent attachés à leur *alma mater* culinaire même s'ils ont pour la plupart voyagé afin de parfaire leurs connaissances et développer leur style. Certains apprentis ont œuvré à Vancouver, New York ou en Californie, alors que d'autres ont choisi l'Australie ou la Norvège. La majorité d'entre eux a opté pour un séjour avec les chefs étoilés de France. C'est le cas d'Alexandre Gosselin qui a été stagiaire chez Paul Bocuse et Alain Chapel ; de Marc-André Jetté qui a appris aux côtés de Richard Courtanceau ; de Charles-Emmanuel Pariseau qui a côtoyé Alain Passard et Émile Jung ; de Danny Saint-Pierre qui a reçu les conseils du chef Jean-Pierre Senelet en Bourgogne et de Marc-Alexandre Mercier qui a travaillé avec le chef Philippe Etchebest à Saint-Émilion. Charles-Antoine Crête a quant à lui fait le plein d'inspiration chez El Bulli en Espagne avec le célèbre Ferran Adrià. Aaron Langille et Marc-Alexandre Mercier ont appris de René Redzepi au prestigieux restaurant Noma à Copenhague. Michel Ross et Marc-André Royal ont de leur côté mis le cap sur l'Angleterre. Le premier a travaillé deux ans auprès des chefs Marcus Wareing et Gordon Ramsay, alors que le second a œuvré au Club Gascon de Londres. Colombe Saint-Pierre s'est pour sa part imprégnée des saveurs de la Thaïlande, du Vietnam, de la Bolivie, du Pérou, du Chili, du Sénégal et de l'Allemagne, alors que Gita Seaton a fait ses classes au Japon et en Espagne. Fidèles à leur génération, ces toques se sont inspirées de leurs

²⁹⁰ Entretien de Sébastien Houle avec Priscilla Plamondon Lalancette, 93 minutes, chez Seb l'artisan culinaire, le 10 septembre 2013, Mont-Tremblant.

expériences à travers le monde pour forger leur personnalité et leur identité culinaire. C'est d'ailleurs en constatant l'importance du territoire et de l'autonomie alimentaire ailleurs sur la planète que Colombe Saint-Pierre est devenue une ardente militante de la gastronomie québécoise. Elle a été marquée au plus haut point par les peuples fiers de leur culture et de leur cuisine²⁹¹. Sébastien Houle a aussi voulu redonner à sa culture lorsqu'il est revenu au Québec après avoir parcouru mers et océans²⁹². Il a alors ouvert son restaurant à Mont-Tremblant. « Pour créer une gastronomie québécoise, on a besoin de plein de jeunes comme moi avec un parcours différent. Il faut que tu copies pour te bâtir une confiance et à un moment donné, tes expériences font en sorte que tu crées²⁹³ », affirme-t-il.

3.4.1 La signature du chef

Alors que la première génération de chefs québécois souhaitait bâtir une identité collective en passant par l'assiette, les nouveaux chefs cherchent davantage à affirmer une identité individuelle à travers leurs créations culinaires. Le fait de développer une signature unique leur permet d'ailleurs de se démarquer dans un contexte où la clientèle a la panoplie du choix et que la compétition entre restaurateurs est féroce. À l'ère des médias sociaux, les jeunes chefs sont sur toutes les plateformes pour vanter leur cuisine unique. Voici des exemples de leur empreinte culinaire singulière.

Algonquin de quatrième génération, Martin Gagné a mis de l'avant la cuisine des Premières Nations, d'abord au Manoir St-Castin où il officiait sous un énorme tipi, puis au Musée-Hôtel-Restaurant de Wendake, où il est devenu chef exécutif en 2008. Il s'est notamment inspiré de sa rencontre en 2002 avec le biologiste du Lac-Saint-Jean Fabien Girard qui faisait des expériences avec les épices de la forêt boréale.

Pionnier de la cuisine de rue montréalaise, Marc-André Leclerc a développé une griffe unique à la barre du premier camion de bouffe de rue baptisé Grumman 78. Il vend des plats d'inspiration mexicaine sur les routes de la métropole en toute légalité depuis juin 2013. Grâce au combat qu'il a mené pour la cuisine de rue à Montréal, plusieurs autres restaurants ont suivi ses traces. Sa signature consiste en une combinaison étonnante d'ingrédients québécois et de techniques culinaires apprises aux quatre coins de la planète. Participant assidu du festival de jeune cuisine Omnivore, le style de Marc-André Leclerc est qualifié de cuisine d'ogre²⁹⁴. Le célèbre chef Anthony Bourdain a d'ailleurs eu un coup de foudre pour sa

²⁹¹ Yanick Villedieu, « À la table de Colombe », *L'actualité*, Vol 38, No 14, 15 septembre 2013, p.35

²⁹² *Ibid*

²⁹³ *Ibid*

²⁹⁴ Site du festival Omnivore : <http://www.omnivore.com/news/grumman-show/>

nourriture lors du tournage de l'émission *No Reservation* à Montréal, ce qui a contribué à sa renommée. Avec sa conjointe, le chef Leclerc conquiert la rue, un taco à la fois.

La cuisine de Grumman reste généreuse, plutôt costaude, très métissée. Le Mexique rencontre l'Italie sous la forme de jouissifs arancinis aux parfums de burrito et flirte avec l'Inde dans les surprenants tacos au cari d'agneau. On ne ménagera pas son cholestérol avec une platée de chicharrón (pensez oreilles de crisse soufflées !) ou un queso fundido (fromage fondu, servi avec tortillas et garnitures) assez gros pour nourrir une famille de quatre. La « maison » cherche en effet à servir une bonne bouffe décoinçée, ensoleillée, festive. Pour plus de délicatesse, les pétanques poêlées servis avec crème et caviar sont incontournables.²⁹⁵

La griffe du chef Stelio Perombelon, dont 50% du menu était composé de légumes, a aussi été maintes fois louangée. Dans l'univers du Toqué!, Normand Laprise avait enseigné le respect des produits, l'importance de la qualité et de la proximité des ressources, ainsi qu'une grande rigueur au chef Perombelon. « Normand Laprise abordait les légumes d'une manière très avant-gardiste pour l'époque, relate-t-il. Il n'avait pas peur de les mettre en avant dans les plats, et ça m'a beaucoup impressionné²⁹⁶ ». Il a donc poussé cette philosophie plus loin en mettant les végétaux en vedette et en reléguant viandes et volailles au rôle de soutien.²⁹⁷

Robert James Penny a pour sa part créé l'univers du coloré personnage Bob Le Chef. Alors que YouTube n'existait pas encore, il animait déjà une émission de cuisine diffusée sur le site 33mag.tv, un magazine électronique dédié à la culture du *skateboard*. Premier cuistot québécois à prendre le virage web en 2005, ses capsules intitulées L'anarchie culinaire selon Bob le Chef présentent des recettes simples et économiques sous le signe de l'humour. Son public cible : des jeunes, principalement des garçons, au budget limité et qui cuisinent peu.

Monter une mayonnaise maison en feuilletant un magazine porno. Décrasser un barbecue récupéré dans une ruelle du quartier Centre Sud. Et préparer un tartare de saumon sur sa galerie, par une chaude journée ensoleillée.²⁹⁸

Entre deux gorgées de bière, Bob le Chef apprend aux jeunes qu'un poivron vert contient plus de vitamines C que quatre oranges, que la mayo n'est pas extraite du mayonnier et qu'il n'y a rien de mieux qu'un bon gros steak pour déjouer les lendemains de brosse.²⁹⁹

²⁹⁵ Ève Dumas, « Cuisine festive pour tous », *La Presse*, 23 février 2013, en ligne : <http://www.lapresse.ca/vivre/gourmand/restaurants/201302/22/01-4624500-cuisine-festive-pour-tous.php>

²⁹⁶ *La Presse+*, « Restos, etc. », 11 décembre 2014.

²⁹⁷ *Ibid*

²⁹⁸ Émilie Côté, « L'anarchie culinaire selon Bob le Chef », *La Presse*, 5 janvier 2008, p. Mon Toit 6.

²⁹⁹ Judith Lussier, « Bob le Chef, chef cuisinier et animateur de Bob le Chef », *La Presse* (site web), 6 février 2012.

Bob le Chef est au Québec ce que Jamie Oliver est à la Grande-Bretagne : un chef qui démocratise la cuisine et la rend accessible. Il encourage les adolescents et les jeunes adultes à adopter une saine alimentation sans leur faire la morale. Il les invite à troquer les pizza pochettes pour des aliments frais et des recettes faciles. Avec son côté déjanté et son attitude décontractée, sans jamais utiliser un ton infantilisant, Robert James Penny a trouvé d'instinct la recette gagnante : un langage simple et des ingrédients de tous les jours. « Moi, je veux faire une cuisine de supermarché, à la limite, de dépanneur ! »³⁰⁰, a-t-il lancé un jour en entrevue.

À New York, Hugue Dufour est devenu le premier chef québécois à décrocher une étoile Michelin. Membre du très sélect club des restaurateurs étoilés de la Grosse Pomme, le cuisinier originaire du Lac-Saint-Jean ne se gêne pas pour faire rayonner la cuisine néo-québécoise. Depuis ses débuts chez les Yankees, il sert de la tourtière qu'il concocte au gré de son inspiration avec de l'osso bucco, du foie gras, du boeuf, du porc, du cerf, etc. Il affirme sans détour qu'il s'agit du meilleur plat. Il est aussi reconnu pour son sandwich déjeuner, son gruau au foie gras, ses huîtres bolognese, sa cervelle de veau grenobloise, ses *grilled cheese* à la bologne de cheval et au foie gras, ses escargots à l'os de moelle, son boudin, ses sandwiches au spaghetti, son pain de viande au foie gras, etc. Carnivore assumé, les assiettes du chef Dufour sont généreuses, voire gargantuesques. Tout comme celle de son mentor Martin Picard, sa cuisine rustique et raffinée pêche par l'excès.

Vincent Dion-Lavallée et Gabrielle Rivard Hiller poursuivent également l'œuvre de Martin Picard en développant la cuisine de cabane à sucre et la cuisine de verger. Vincent s'occupe de La Cabane d'À Côté, petite frère de La Cabane Au Pied de Cochon, alors que Gabrielle est à la barre de La Cabane sur le Roc. En déployant leurs talents dans ces laboratoires de création, ils innovent au fil des saisons. Le menu et les produits évoluent au gré des récoltes, de la ferme à la table.

Louis-François Marcotte, chef à l'allure décontractée qui se définit comme un « gars de bois » est lui aussi associé à une cuisine réconfortante. Il revisite les classiques qui évoquent les saveurs de son enfance. Parmi ses recettes, on retrouve notamment le gâteau renversé fraises et rhubarbe, le ragoût de boulettes et la sauce bolognaise faite à partir de jarrets de boeuf braisés. Son dernier projet, La Tablée des Pionniers, est aussi une cabane à sucre gastronomique qui propose un menu convivial dans un décor rustique.

³⁰⁰ Judith Lussier, « Bob le Chef, chef cuisinier et animateur de Bob le Chef », *Op.Cit.*

Danny St-Pierre, lui, a développé un plat signature qui a connu tellement de succès, qu'il a été commercialisé par la chaîne des rôtisseries Saint-Hubert à l'été 2015 : la poutine inversée. Adeptes de cuisine familiale, les chefs St-Pierre préconisent l'utilisation d'ingrédients simples et accessibles pour concocter des plats goûteux. Il s'amuse lui aussi à rafraîchir les traditions alimentaires québécoises : pouding chômeur, foie de veau de lait poêlé avec grelot fondant au bacon, etc.

Avec sa cuisine unique du Bouillon Bilk, François Nadon s'est rapidement frayé un chemin dans le cœur des gourmets montréalais. Ses créations culinaires reposent sur des ingrédients provenant de partenariats solides avec des producteurs québécois.

La cuisine de François Nadon a aussi cette qualité d'être à la fois accessible, "punchée" et inédite. On cherche les références, sans les trouver - et c'est tant mieux, car on n'en peut plus de manger des variantes sur les mêmes thèmes partout - de ces combinaisons qui surprennent mais fonctionnent. Que ce soit la lavande avec les fraises, le chocolat blanc et la vodka, pour composer un des plus exquis fraisiers déconstruits que j'aie jamais mangés, ou les pois verts avec pistaches, champignons armillaires et bette à carde... Certains diront qu'ils ont vu un plat semblable au vivaneau cru à la prune et au wasabi au Filet. Mais de la mozzarella à la pêche avec chapelure à l'huile d'argan?³⁰¹

De son côté, Gita Seaton met la gastronomie au service du public derrière le comptoir de son *diner* américain à Montréal. La carte populaire et abordable du Nouveau Palais va des burgers aux croquettes de crabe de la Gaspésie, en passant par la tartiflette aux morilles.

Dans la métropole toujours, le chef pâtissier Patrice Demers a bien défini son style : une signature fruitée et acidulée sur une trame de fond sucrée. Son fameux « Pot de crème au chocolat, caramel et sel Maldon », a d'ailleurs été imité dans plusieurs restos branchés de la province.

Même chose pour Jeffrey Finkelstein qui a comblé le manque de boulangeries traditionnelles artisanales en faisant honneur aux traditions juives. La touche créative et l'esthétisme impeccable de la boulangerie Hof Kelsten s'expriment à travers ses sandwichs à la poitrine de boeuf, sandwichs au foie haché, soupes de style *borscht* ou *matzo, laktes, babkas, rugelachs* aux fraises, brioches au chocolat, torsades à la ricotta, *challahs, pannetones*, etc.

En région aussi, les chefs ont développé leur touche particulière. Au restaurant l'Impérial à Granby, François Côté a mis de l'avant du *comfort food* élaboré avec des

³⁰¹ Marie-Claude Lortie, « Coup de cœur à l'est des festivals », *La Presse*, 9 juillet 2011, Mon toit, p.12

produits locaux, frais et de qualité. Il fabrique aussi ses charcuteries maison. À Sherbrooke, Charles-Emmanuel Pariseau a ouvert l'établissement O Chevreuil en 2014. Carnivore assumé, les produits sont utilisés d'A à Z pour éviter les pertes, qu'il s'agisse de porc, de lapin ou de boeuf local. Le chef Pariseau aime aussi redorer le blason des classiques du *fast-food* en y associant des ingrédients nobles. Chaque semaine, il crée une nouvelle poutine. Il confectionne aussi ses pains à *hamburgers* et à *hot-dogs* auxquels il ajoute parfois des fromages des Cantons-de-l'Est. Charles-Emmanuel développe une vision régionale de la cuisine pour mettre en valeur tout ce qui pousse et qui est transformé par les artisans à proximité de son restaurant.

Aux Jardins de Métis en Gaspésie, Pierre-Olivier Ferry cuisine plus de 150 fleurs et végétaux. Facture originale, cette cuisine de jardin est un des points forts de la gastronomie de cette région québécoise.

La grande ambassadrice du mouvement pour une gastronomie régionale est toutefois Colombe Saint-Pierre. L'identité du Bas Saint-Laurent est au menu de son restaurant. L'aliment est son inspiration. Elle crée des plats selon les arrivages. Sa cuisine est toujours enracinée dans le terroir et dans le fleuve. « La cuisine n'est pas le simple fait de manger. C'est aussi une partie de la culture d'une région, d'un pays »³⁰², explique-t-elle. La jeune chef encourage l'économie locale et valorise le patrimoine alimentaire.

J'ai choisi ce domaine pour ancrer une certaine identité québécoise. J'ai voyagé pendant 10 ans à la recherche de goûts et de saveurs. Comme une quête de vérité par la nourriture qui identifie les sociétés et les peuples. C'est un marqueur de société. Je participe ici dans ma région à l'écriture de l'histoire de la gastronomie régionale et québécoise.³⁰³

Depuis ses débuts, la chef Saint-Pierre, dont le mentor est Jean-Paul Grappe, apprête le porc biologique de Saint-Gabriel élevé à 15 kilomètres du restaurant. Elle sert du maquereau, une espèce abondante boudée par les distributeurs. Elle cuisine l'esturgeon frais de Saint-Fabien et les richesses sauvages locales comme les épinards de mer, le plantain maritime, le persil de mer, la salicorne, les algues, les champignons forestiers et les petits fruits. Parmi les producteurs avec qui elle s'est liée d'amitié, il y a la ferme Le Biscornu qui élève des agneaux et la ferme Val-aux-vents qui cultive des légumes biologiques. Colombe transforme également l'épaule de bœuf provenant de la ferme Dante à l'Isle-Verte en charcuterie fine, une viande de grison à la bière Saint-Ambroise noire. Son appétit pour des produits locaux et authentiques est éloquent : 90% du menu est composé d'ingrédients

³⁰² Pierre Thérout, « Identité régionale au menu », *Les Affaires*, 28 novembre 2009, p.70

³⁰³ Carl Thériault, « Colombe Saint-Pierre - Passionnée de gastronomie », *Le Soleil*, Régis et restos, 6 août 2011, p. A34

régionaux. Ce dévouement aux fournisseurs du Bas-Saint-Laurent lui a d'ailleurs valu le prix Renaud-Cyr en 2005. En 2018, Colombe Saint-Pierre a reçu la médaille de l'Assemblée nationale pour sa « défense acharnée des produits du terroir »³⁰⁴ et a récolté les honneurs au premier gala des Lauriers de la gastronomie québécoise en raflant le titre de chef de l'année. Cette année-là, elle est également devenue partenaire de l'étude scientifique sur les ressources alimentaires « Manger notre Saint-Laurent » qui vise à valoriser le naturel sauvage comestible de la région. Elle a même effectué une sortie médiatique avec d'autres acteurs du milieu de la restauration pour demander à Québec de mettre en place des mesures afin de favoriser la souveraineté alimentaire. Elle souhaitait alors que les Québécois aient accès plus facilement aux aliments produits de leur coin de pays. Elle déplorait par le fait même le manque de soutien à la transformation locale qui permettrait aux consommateurs de profiter des produits de la mer à l'année longue.

3.4.2 Des durs à cuire

Les chefs cuisiniers québécois qui ont émergé depuis l'an 2000 participent à plusieurs compétitions culinaires. Guillaume Cantin a été couronné gagnant de la première saison de l'émission *Les Chefs!* Martin Juneau s'est mérité la médaille d'or aux championnats canadiens *Gold Medal Plates*. Charles-Emmanuel Pariseau a été sacré champion de la compétition culinaire *Chopped Canada* sur le réseau *Food Network* en 2015. Mais ce volet compétitif du métier reflète à peine la concurrence dans le milieu de la restauration. Pour survivre, il faut avoir la couenne dure. La saveur du mois dernier peut rapidement se retrouver dans le pétrin. L'histoire du chef Juneau en témoigne.

Formé à l'ITHQ, puis auprès des chefs Rob Feenie à Vancouver et David Zuddas en France, Martin Juneau a côtoyé la crème de la relève en travaillant pour plusieurs grandes tables montréalaises avant d'ouvrir son restaurant en 2004 avec un partenaire. La Montée de Lait connut rapidement un vif succès sur le Plateau Mont-Royal. Un mois après l'ouverture, le restaurant de 24 places affichait régulièrement complet et les clients faisaient la file à l'extérieur pour y manger. En 2008, les propriétaires optèrent pour un local plus grand au centre-ville. La perte du Grand Prix de Formule à Montréal en 2009 eut toutefois raison de l'établissement. La troisième mouture de La Montée de lait vit le jour en 2010 dans un local plus petit du Mile-End. Mais le duo ne parvint malheureusement pas à recréer la magie des premières heures. À l'automne 2011, les carottes étaient officiellement cuites.

³⁰⁴ Radio-Canada, « Colombe St-Pierre reçoit la médaille de l'Assemblée nationale », 10 août 2018, en ligne : <https://ici.radio-canada.ca/nouvelle/1117518/colombe-st-pierre-medaille-assemblee-nationale>

Martin Juneau dût alors se résoudre à travailler au Newtown pour mettre du pain et du beurre sur la table. Il quitta les cuisines de ce restaurant neuf mois plus tard pour ouvrir le bistro Pastaga dans la Petite-Italie avec le chef Louis-Philippe Breton. Le chef Juneau était alors juge à l'émission *Et que ça saute!* En ouvrant sa propre enseigne, c'est désormais à lui-même que sa popularité allait rapporter. Le Pastaga eut rapidement bonne réputation. Mais même si l'établissement était classé cinquième meilleur nouveau restaurant canadien en 2012 par le magazine *EnRoute*, Martin Juneau marchait encore sur des oeufs.

Il accepta donc de participer à une publicité de la chaîne McDonald en 2013 pour faire la promotion d'un nouveau *hamburger*. Le chef fut alors plongé dans une controverse qui lui permit de mettre en lumière la dure réalité de la restauration. Martin Juneau expliqua qu'il s'agissait d'une décision mûrement réfléchie qui lui avait permis d'éponger ses dettes et de tourner la page sur la faillite de La Montée de lait.

Oui c'est contraire à tout ce que je prône. Mais si je dis que je dépense pour 1,3 millions chez les petits producteurs québécois, est-ce suffisant pour tourner la page ? (...) J'étais seul face aux créanciers, explique-t-il, en commençant par Revenu Québec et Revenu Canada. Je me sors enfin la tête de l'eau, dit-il. Je peux passer à autre chose. Au début, explique-t-il, le chef a vécu un moment d'angoisse. Et puis il a choisi de s'assumer.³⁰⁵

Avec près de 8 000 restaurants dans la métropole montréalaise, la compétition est sauvage. Les faillites se succèdent alors que les marges bénéficiaires plafonnent à 5% si la gestion est serrée et que le taux d'occupation est élevé. Cela explique en partie pourquoi certains jeunes chefs ont déjà changé de dix à quinze fois d'établissement depuis leur début dans le métier.

Les chefs doivent donc savoir tirer profit de leur notoriété. La visibilité médiatique représente un avantage concurrentiel qui peut rapporter gros. Les émissions de télé, les magazines de chefs et les livres de recettes permettent aux artisans de capitaliser sur leur image. Et les retombées sont bien plus intéressantes pour les chefs propriétaires qui gonflent directement leurs recettes à chaque apparition télévisée.

D'autres protagonistes de cette génération ont démontré à quel point leur métier est difficile et exténuant. Christian Lemelin a eu un coup de foudre pour la profession de cuisinier à l'âge de 17 ans alors qu'il était plongeur au restaurant le St-Amour. En 2019, il a mis la clé sous la porte de son propre établissement parce qu'il était épuisé. Celui que Jean-Luc Boulay puis Daniel Vézina avaient pris sous leur aile était devenu chef exécutif en 2002 à

³⁰⁵ Marie-Claude Lortie, « Un chef chez McDo », *La Presse* (blogues) - Le blogue de Marie-Claude Lortie, 21 mai 2013.

l'âge de 24 ans au Memento de la rue Cartier à Québec. Christian Lemelin y avait rencontré son futur partenaire d'affaires Stéphane D'Anjou. Un an plus tard, le duo concrétisait son rêve en créant le restaurant Toast! Cette table garnie d'aliments du terroir québécois, et plus spécifiquement de foie gras local du Canard Goulu, rendait hommage au savoir-faire des artisans. En 2009, les partenaires d'affaires inaugurèrent un casse-croûte réinventé : le Simple Snack Sympathique (SSS). Puis en 2013, le Pur Sang Bistro Grill de Lac-Beauport s'ajouta aux entreprises du duo. Deux ans plus tard, cette grilladerie où le foie gras était roi ferma toutefois ses portes. Puis au début 2019, en raison des horaires surchargés et atypiques, les copropriétaires épuisés mirent aussi fin aux activités des autres établissements.

Exaspéré par le mode de vie exigeant de cuisinier³⁰⁶, Stelio Perombelon a lui aussi quitté le monde de la restauration en 2018. Son parcours était pourtant irréprochable. Après un stage en France chez le chef étoilé Bernard Loiseau en 1996, il travailla dès 1997 aux côtés du réputé Nicolas Jongleux. Pendant quatre ans, il grimpa les échelons comme garde-manger, entremetier puis finalement chef de cuisine au restaurant Les Caprices de Nicolas. Il quitta l'établissement en 2001 pour créer le menu du nouveau bistro Leméac. C'est là qu'il fit la connaissance du talentueux pâtissier Patrice Demers. Ce dernier avait un projet de restaurant avec Claude Beausoleil et invita Stelio Perombelon à se joindre à eux pour ouvrir la table gastronomique Les Chèvres au printemps 2003. En 2005, le trio d'associés ajouta sa version bistro : Le Chou. Faute de revenus suffisants, les deux établissements fermèrent en 2007. De l'automne 2007 à l'été 2011, Stelio fut chef copropriétaire du restaurant les Cons servent, en même temps qu'il était chef exécutif du bar à vins Pullman entre 2009 à 2011. Il quitta alors ces deux bonnes adresses montréalaises pour prendre les rênes du tout nouveau restaurant Sinclair de l'Hôtel Saint-Suplice, une aventure à laquelle il mit un terme en avril 2013. L'année suivante, il publia son premier livre intitulé *25 verbes pour apprendre à cuisiner*. Après plusieurs mois sans restaurant fixe où cuisiner, il emménagea finalement sur l'avenue Laurier au début 2015 pour l'ouverture du bar à vins gourmand M. Mme. Trois ans plus tard, il accrochait définitivement sa toque.

3.4.3 Nulle n'est prophète en son pays

À l'hiver 2016-2017, la décision de Loto-Québec d'ouvrir le restaurant de luxe d'un chef étoilé français dans l'enceinte du Casino de Montréal a aussi eu l'effet d'une douche froide pour les acteurs de cette génération. La critique gastronomique Lesley Chesterman

³⁰⁶ Lesley Chesterman, « Montreal Star chef Stelio Perombelon is done with the restaurant world », *The Gazette*, 2 août 2018, en ligne : <https://montrealgazette.com/life/food/stelio-perombelon-leaving-cooking>

s'est insurgée en apprenant que la société d'état avait investi 11 millions de dollars³⁰⁷ pour financer L'Atelier de Joël Robuchon. Elle a dénoncé ce relent de colonialisme dans les médias : « So now tourists who visit the Montreal Casino will eat fancy French food instead of the best Québécois cuisine! (...) The "distinct society" vision does not quite extend to the field of gastronomy »³⁰⁸. L'utilisation de fonds publics au détriment des restaurateurs québécois a aussitôt soulevé l'ire du milieu. De nombreux chefs ont vilipendé cette concurrence déloyale. Le contrat a été octroyé sans appel d'offres et sans que les candidatures de toques québécoises soient étudiées. Le gouvernement a justifié cet investissement en invoquant que le prestige du chef Robuchon allait permettre d'attirer des touristes d'à travers le monde à Montréal. Mais pour les chefs québécois, c'était ajouter l'insulte à l'injure. Non seulement le gouvernement avait décidé de subventionner à coups de millions un chef étranger, mais en plus, il ne reconnaissait pas le talent des icônes culinaires québécoises qui auraient très bien pu attirer les masses.

Liza Frulla, la directrice de l'ITHQ avait déjà mentionné qu'enfin, les jeunes de Montréal pourront apprendre des grands. Est-ce que notre cuisine doit être française pour être grande?! Je trouve que c'est une mentalité de colonisé et que c'est un autre *move* maladroit des libéraux qui ne pensent pas aux bénéfices de la cuisine locale³⁰⁹, a commenté le chef trentenaire Antonin Mousseau-Rivard du restaurant Le Mousso.

Avec près de 11 millions, on aurait pu capitaliser là-dessus en pensant local et ça aurait aussi attiré du tourisme. Montréal est en train de se tailler une place différente dans le monde au niveau culinaire et ça devient une identité reconnue. L'Atelier de Joël Robuchon peut ajouter un plus, mais notre succès n'a rien à voir avec ça³¹⁰, a affirmé le chef Laurent Godbout.

Cette occasion ratée de faire du casino une vitrine pour la gastronomie québécoise, de créer une adresse culinaire typiquement d'ici et d'encourager la culture alimentaire de la Belle Province démontrent à quel point l'existence et le rayonnement de l'art culinaire québécois sont fragiles. Ils ne peuvent être pris pour acquis, même pour une seconde génération de chefs québécois. Cette controverse est pourtant survenue en plein âge d'or de la cuisine québécoise dans l'opinion publique et alors que des *foodies* provenant des quatre coins du globe choisissent Montréal pour effectuer leur pèlerinage culinaire. Force est donc d'admettre que le combat n'est donc pas encore entièrement gagné pour la relève.

³⁰⁷ Tim Forster, « Joël Robuchon's Montreal Restaurant May Have Received \$11 Million In Government Funds », *Eater Montreal*, 17 février 2017, en ligne : <https://montreal.eater.com/2017/2/17/14643178/atelier-joel-robuchon-montreal-loto-quebec-government-spending-quebec-national-assembly>

³⁰⁸ Lesley Chesterman, « Opinion : Maîtres chez nous ? Casino deal with Joël Robuchon shows that in gastronomy, not quite... », *The Gazette*, 20 janvier 2017, en ligne : <https://montrealgazette.com/news/local-news/opinion-maitres-chez-nous-casino-deal-with-joel-robuchon-shows-that-in-gastronomy-not-quite>

³⁰⁹ Vanessa De Montigny, « 4 chefs et restaurateurs d'ici se vident le cœur sur la controverse entourant L'Atelier de Joël Robuchon », *Journal de Montréal*, 23 février 2017, en ligne : <https://www.journaldemontreal.com/2017/02/23/3-restaurateurs-dici-sexpriment-sur-la-controverse-entourant-latelier-de-joel-robuchon>

³¹⁰ *Ibid*

La Génération Québec, tout comme celle des figures de proue de la gastronomie québécoise, jouit d'une reconnaissance populaire, mais pas d'une reconnaissance gouvernementale à titre d'acteurs culturels. Dans la foulée de la polémique de Loto-Québec, certains médias ont rapporté que le chef des cuisines du Casino de Montréal, Jean-Pierre Curtat, avait demandé à Joël Robuchon de devenir ambassadeur de la cuisine québécoise dans le monde³¹¹. Ce fut un autre affront aux chefs, comme Daniel Vézina, qui aurait de loin préféré que l'argent alloué à la rénovation du restaurant du Casino serve à faire rayonner la gastronomie québécoise à l'international³¹². Normand Laprise avait d'ailleurs dénoncé dans le passé le fait de devoir piger dans ses poches chaque fois qu'il est appelé à faire briller la cuisine du Québec ailleurs sur la planète.

Aujourd'hui, on va en Espagne ou au Danemark pour bien manger, alors qu'il y a 20 ans, on n'allait qu'en France ou en Italie pour cela. Pourquoi ? Parce que les gouvernements ont soutenu leurs chefs et les ont mis de l'avant. Beaucoup de grands chefs participent à des événements partout dans le monde et sont soutenus par leurs gouvernements parce qu'ils font de la promotion pour leur pays.³¹³

3.5 Conclusion

Décrire la généalogie des chefs sur trois générations permet de constater à quel point la mutation de l'écosystème culinaire a transformé les imaginaires de la gastronomie au Québec en 75 ans. Persuadés que l'identité culinaire de la Belle Province résidait dans son caractère français, les expatriés européens ont travaillé à dépouiller la province de son influence anglo-saxonne sur le plan gustatif et à mettre de l'avant la gastronomie française entre 1950 et 1975. Symbole d'une culture élitiste imprégnée du lien colonial avec la France, cette génération a voulu éduquer les classes populaires à l'art de vivre et de manger à la française. Or, le désir plus profond qui a émané de la Révolution tranquille et de l'Expo 67 a été celui d'un peuple qui voulait se représenter par sa propre identité culinaire. Alors que les chefs français régnaient en maître après la Seconde Guerre mondiale, les chefs québécois ont pris leur place entre 1975 et 2000. S'ils ont dû prouver qu'une gastronomie québécoise puisant dans les traditions culinaires et l'invention de nouveaux plats avait droit de cité, leurs descendants peuvent aujourd'hui clamer haut et fort qu'elle existe, qu'elle n'est pas exclusive

³¹¹ Caroline Montpetit, « Le choix du chef français Joël Robuchon au Casino indigné les restaurateurs », *Le Devoir*, 12 décembre 2016, en ligne : <https://www.ledevoir.com/societe/486914/casino-de-montreal-le-choix-d-un-etablissement-francais-indigne-les-restaurateurs>

³¹² Radio-Canada, « Combien le Casino de Montréal a-t-il investi pour Joël Robuchon? », 18 février 2017, en ligne : <https://ici.radio-canada.ca/premiere/emissions/on-n-est-pas-sorti-de-l-auberge/segments/entrevue/16637/casino-montreal-robuchon-controverse>

³¹³ Audrey Lavoie, « La gastronomie québécoise toujours victime de ses clichés », *Journal Métro*, 25 août 2014, en ligne : <https://journalmetro.com/actualites/national/544729/exclusif-la-gastronomie-quebecoise-toujours-victime-de-ses-cliches-page-04/>

aux riches, qu'elle puise son génie à la fois dans la table familiale québécoise, le vaste garde-manger développé d'un bout à l'autre de la province, les diverses influences culturelles caractéristiques qui ont forgé son histoire et la créativité des chefs.

CHAPITRE 4 - MÉMOIRES DE CHEFS

4.1 Introduction

Dans ce chapitre, dix chefs se mettent à table et nous expliquent comment ils ont vécu l'évolution de la gastronomie québécoise depuis les années 1960. Ils sont les acteurs, les artisans et les témoins vivants de cette profonde mutation culturelle. Ils font partie des protagonistes qui ont permis à la gastronomie québécoise de prendre sa place. Leurs témoignages bonifient la recherche historique puisque la perception des chefs et les intentions derrière leurs actions sont révélatrices du changement culturel qui s'est opéré dans la Belle Province. Leur regard et leur vécu permettent de mieux comprendre le phénomène de l'intérieur, mais aussi de mettre un visage sur la transformation de l'identité culinaire québécoise. Leur parcours individuel, leurs anecdotes, leurs opinions et leurs souvenirs, donnent de la texture et de l'humanité à ce mémoire.

La sélection des chefs est représentative des différentes générations d'artisans, du territoire québécois et de la présence encore minoritaire des femmes dans ce métier. Deux toques françaises, Jean-Paul Grappe et Joël Chapoulie, sont arrivées au Québec dans la mouvance de l'Expo 67. Leur apport à la mémoire collective culinaire est donc phénoménal. Un autre chef français, Jean Soulard, s'est installé à Québec dans les années 1970. Normand Laprise et Daniel Vézina sont deux des premiers chefs propriétaires québécois. Ils ont défriché le terrain à Montréal et à Québec. Ils sont aujourd'hui des modèles pour la relève. Les chefs autodidactes Diane Tremblay et Marie-Chantal Lepage sont quant à elles deux des rares femmes qui ont su se tailler une place dans le métier, l'une au Saguenay, l'autre dans la Capitale nationale. Martin Gagné est l'un des seuls cuisiniers à avoir pleinement valorisé l'héritage culinaire amérindien. Enfin, une autre génération de chefs est incarnée par Sébastien Houle, de l'établissement Seb l'artisan culinaire à Mont-Tremblant, et par Frédéric Laplante du Groupe La Tanière. Ces chefs utilisent les nouvelles techniques culinaires pour valoriser les produits québécois.

Il devenait primordial de recueillir les témoignages des acteurs qui ont contribué à l'émergence de la gastronomie québécoise depuis le tournant de la Révolution tranquille puisque les travaux portant sur cette période sont quasi inexistants. Les entrevues se sont déroulées conformément aux règles régissant la recherche avec des sujets humains. Le questionnaire, le déroulement des entretiens, les motifs guidant le choix des chefs et la méthodologie ont été approuvés par le Comité d'éthique de l'UQAC. Les entrevues semi-

dirigées ont été réalisées sur sept jours, entre le 20 juillet 2013 et le 16 septembre 2013. La plupart des chefs se trouvaient dans leur restaurant, que ce soit à Québec, Montréal, Wendake ou Mont-Tremblant. La durée des entretiens enregistrés sur support audio varie entre une et deux heures, selon le temps dont disposaient les chefs. Dresser une rétrospective de leur carrière et de leur apport à la culture culinaire québécoise a permis de réfléchir à voix haute sur le travail accompli, les embûches et les bons coups, mais également sur le chemin qu'il reste à parcourir. Tous se préoccupent de l'avenir de la gastronomie québécoise à peine naissante. Leurs craintes, leurs revendications, leurs espoirs et leurs visions trouveront écho dans les prochaines pages.

4.2 Le tournant d'Expo 67

Lorsque Jean-Paul Grappe et Joël Chapoulie traversèrent l'Atlantique pour s'installer à Montréal dans la foulée d'Expo 67, la gastronomie québécoise n'existait pas. Tout restait à faire dans le domaine culinaire. En fait, ils qualifiaient carrément la grande cité de « désert gourmand ». Pourtant, il y avait déjà de bons chefs dans la métropole, mais la grande restauration se limitait aux salles à manger luxueuses des hôtels réputés. Jean-Paul Grappe se souvient d'Albert Schnell à l'hôtel Reine Elizabeth, de Pierre Demers à l'hôtel Ritz Carlton, de Rodolphe Doseger à l'Hôtel Bonaventure ou encore de Lucien Barraud à l'Hôtel Mont Royal. Il y avait certes quelques établissements haut de gamme pour les portefeuilles bien garnis comme le Café Martin, Chez Pierre, Le Fado, Chez Bardet ou Le 400, mais les influences anglaise et américaine étaient très présentes dans les restaurants plus abordables. Les *steakhouses* avaient la cote, de quoi décourager le jeune cuisinier dijonnais.

Avant l'Expo, il n'y avait qu'une dizaine de restaurants dit continental à Montréal. Je me rappelle avoir compté 26 *steakhouses* de l'ancien Forum jusqu'à la Place Dupuis sur la rue Sainte-Catherine. Montréal était une ville où l'on mangeait américain. À l'apéritif, on buvait de la bière ! En mangeant, de la bière ! En digestif, de la bière ! Et tout était archicuit.³¹⁴

D'ailleurs le canard aux pommes qu'il préparait revenait systématiquement en cuisine parce qu'il le servait rosé. « J'ai failli repartir³¹⁵ », raconte-t-il en riant. Le chef Joël Chapoulie souligne également qu'il n'y avait pas d'ingrédients québécois au menu. « Tout était importé et il n'y avait pas de soucis de la provenance du produit, ni de la traçabilité. »³¹⁶ Tous deux sont persuadés que la Révolution tranquille et l'Expo 67 ont marqué un point tournant en

³¹⁴ Entretien de Jean-Paul Grappe avec Priscilla Plamondon Lalancette, 109 minutes, à l'ITHQ, le 16 septembre 2013.

³¹⁵ *Ibid*

³¹⁶ Entretien de Joël Chapoulie avec Priscilla Plamondon Lalancette, 90 minutes, à *L'Express*, Montréal, le 31 juillet 2013.

permettant à la province sous influence anglo-saxonne de retrouver son identité française sur le plan gustatif.

Le défi était donc de taille pour ces chefs originaires de France qui entreprirent d'éduquer les palais des Québécois et de séduire leurs papilles. Heureusement, ils découvrirent une clientèle gentille et polie qui voulait apprendre. Ce fut tout un contraste avec les clients français que Jean-Paul Grappe qualifie sans gêne de « chiants ».

Les Québécois faisaient la queue pendant une heure et demie pour manger au restaurant du Pavillon de la France. Je n'avais jamais vu ça ! L'Expo a été un déclencheur incroyable pour la gastronomie québécoise. Avant, les ris et le foie de veau allaient aux poubelles. Les pétoncles étaient servis sans corail. Les bouchers se débarrassaient des os. La cervelle aussi se retrouvait aux poubelles. Les gens ne mangeaient même pas de moules de peur de s'empoisonner. J'étais un peu effaré. Mais à la Révolution tranquille, les Québécois ont retrouvé leur identité culinaire. Les Québécois sont des latins. Ils aiment manger. Ils ont des papilles gustatives. À mon avis, c'est génétique. Avec l'Expo 67, ça a été l'ouverture du Québec sur le monde et je n'ai jamais vu un peuple avoir envie de goûter comme ça.³¹⁷

Après l'Expo, une trentaine de chefs s'établirent au Québec, provoquant du coup un éclatement culinaire fabuleux dans la métropole. Jean-Paul Grappe insiste sur le fait qu'il s'agissait de gastronomie européenne et que d'ailleurs, les trois quarts des cuisiniers venaient d'Europe. Les Français jouaient un grand rôle pédagogique auprès des Québécois. « Mais il fallait y aller doucement. Un Québécois, il ne fallait pas lui dire qu'en France on mange comme ça ou comme ça... Sinon, il allait me répondre d'y retourner et de lui foutre la paix ! »³¹⁸

Les chefs européens ont donc ouvert plusieurs établissements à Montréal dans les années qui ont suivi l'exposition universelle en continuant d'offrir des calques de la cuisine française. Ils importaient d'abord leurs ingrédients. Puis au fil des ans, ils ont intégré quelques aliments de la province à leur cuisine. « Je faisais venir de l'esturgeon du Témiscamingue. Les autres ont découvert des petites choses. C'est venu naturellement. Puis tout s'est développé rapidement avec l'arrivée des Normand Laprise et Daniel Vézina »³¹⁹, se remémore Jean-Paul Grappe.

Dès les années 1970, avec les Jeux olympiques de Montréal et l'élection d'un gouvernement du Parti québécois, puis avec le premier référendum sur l'indépendance du Québec en 1980, l'évolution de la cuisine fut fulgurante. « Il y a eu une prise de conscience

³¹⁷ Entretien avec Jean-Paul Grappe, *Op.Cit.*

³¹⁸ *Ibid*

³¹⁹ *Ibid*

que le Québec devenait un pays et qu'on se dotait d'une identité, que la reconnaissance de cette identité passait à travers le cinéma, la chanson. Et la cuisine a suivi ce mouvement-là »³²⁰, explique Joël Chapoulie.

Le travail d'éducation des Européens s'est également transporté sur le terrain dans les années 1970-1980. Jean-Paul Grappe se remémore quelques exemples désolants comme celui de son voisin qui passait la tondeuse sur des cèpes de bordeaux. Il y avait aussi les pêcheurs qui levaient grossièrement les filets de chair et gaspillaient le reste du poisson. Certains remettaient carrément les brochets à l'eau à défaut de savoir les apprêter. Même chose pour la chasse : « À Val d'Or, j'ai vu des chasseurs tuer un orignal, prendre les deux cuisses, les deux longes, et laisser le reste là. J'étais en « tabarouette », scandalisé ! Si vous avez la chance de tuer un animal, au moins respectez-le, mangez-le correctement. Heureusement, ça a bien changé. »³²¹ Avec les années, les Québécois ont pris conscience des richesses qui les entourent et ont appris à bien utiliser ces ressources, mais il y a encore du chemin à faire selon Jean-Paul Grappe. « Le Québec c'est l'abondance. On est trop gâté. Du corégone, ici, ils s'en servent pour appâter. Du corégone chez Marc Veyrat en France, c'est 42 euros l'assiette. Nous, on le refout à l'eau ou on s'en sert comme appât. On est gâté pourri ! »³²²

Cinquante ans après avoir posé leurs valises à Montréal, les deux Français d'origine sont fiers de constater que le Québec n'a plus rien à envier au Vieux-Continent. Grâce à Expo 67, le gouvernement a mis sur pied l'ITHQ afin de former la relève québécoise. « Aujourd'hui, 80% des chefs et cuisiniers sont Québécois. Il y a eu une évolution considérable », observe Jean-Paul Grappe. Joël Chapoulie était quant à lui bien loin d'imaginer que pareille transformation soit possible lorsqu'il est arrivé dans la Belle Province. « Ça a explosé, éclaté, et vraiment pris des dimensions tout aussi bien dans la formation, dans les produits, que dans les outils de travail qui ont évolué énormément. »³²³

Celui qui a donné ses lettres de noblesse à L'Express à Montréal a dévoué sa carrière à servir un menu de bistro parisien de haute qualité. Il est fier d'avoir pu assister à la naissance de la gastronomie québécoise. Dans sa propre cuisine, au fil des ans, il a intégré les produits du Québec dans la préparation des grands classiques français. Son tartare de bœuf est devenu mythique à une époque où les tartares étaient encore loin d'être à la mode. Son gage de qualité : le respect des produits et le maintien des standards, bref, la constance.

³²⁰ Entretien avec Joël Chapoulie, *Op.Cit.*

³²¹ Entretien avec Jean-Paul Grappe, *Op.Cit.*

³²² *Ibid*

³²³ Entretien avec Joël Chapoulie, *Op.Cit.*

Joël Chapoulie se réjouit de préparer un plat pour la millième fois. Chaque geste est orchestré, que ce soit pour le foie de veau à l'estragon, la soupe au poisson, le confit de canard, l'onglet-frites, ou encore la tarte au chocolat maison. Il y a vingt ans, il a même osé mettre un os à moelle au menu. « La réponse a été immédiate. Ça faisait référence au pot-au-feu québécois »³²⁴, raconte-t-il.

Après Expo 67, Jean-Paul Grappe a pris les commandes du Fado à la demande de son mentor et président de la Société des chefs de l'époque, Abel Benquet, qui travaillait pour sa part à l'Hôtel Windsor. « J'ai répondu : Monsieur Benquet, on n'est pas chef à 24 ans. En France, on est chef à 40 ans et plus. Il m'a répondu : On ne discute pas ! avec son accent du sud-ouest. »³²⁵ Le Fado était une table française de grande classe avec serveurs en *smoking* papillon et service au guéridon.

Plus tard, Jean-Paul Grappe est devenu chef propriétaire de différents établissements puis a finalement choisi de partager son savoir avec les apprentis cuisiniers québécois de l'ITHQ.

J'envoyais mes jeunes étudiants faire leur stage en France. Ils étaient meilleurs que les Français. Je les envoyais dans des Trois macarons. Je leur expliquais comment faire avec les Français. Plusieurs dressaient les assiettes après deux mois de stage. Les Québécois vont tout de suite en haut de la pile³²⁶, assure-t-il.

Jean-Paul Grappe est extrêmement fier d'avoir contribué à former une relève de qualité qui fait rayonner la cuisine québécoise.

Les Dany St-Pierre, Martin Picard, David McMillan sont mes anciens étudiants. Des têtes de cochon ! Comme prof, j'avais 28 ans de travail derrière la toque. Je leur apprenais la vraie vie, pas enveloppée dans du coton. Les jeunes, il faut les discipliner et partager avec eux l'amour du métier. C'est un métier de passion. Chaque plat que vous faites doit être une oeuvre d'art, comme un peintre qui fait une toile, comme un musicien qui crée une pièce, sauf que c'est éphémère. Le client une fois qu'il a mangé, vous allez voir dans son visage, dans ses yeux, son bonheur. Les Français n'ont plus cette flamme-là. Ce qui m'emmerde des jeunes c'est qu'ils pensent qu'ils ont inventé la cuisine. Comme si on n'avait rien fait de bien avant eux, les vieux.³²⁷

4.3 L'esprit de la Nouvelle Cuisine

Lorsque Jean Soulard s'installa dans la Belle Province en 1978, la cuisine classique d'Escoffier était toujours au menu. « On importait tout, surtout dans les gros établissements. Il y avait beaucoup de congélation, du foie gras en conserve d'Europe, des fruits et légumes

³²⁴ Entretien avec Joël Chapoulie, *Op.Cit.*

³²⁵ Entretien avec Jean-Paul Grappe, *Op.Cit.*

³²⁶ *Ibid*

³²⁷ *Ibid*

des États-Unis. Le produit québécois était inexistant. »³²⁸ La majorité des chefs étaient des Européens, mais les Québécois prenaient de plus en plus de place dans les brigades. « Ce qu'il faut dire à leur décharge, c'est que ce n'était pas très *glamour* d'être cuisinier au Québec. Si tu étais cuisinier, c'est que tu ne savais pas faire autre chose. On ne disait pas à sa blonde qu'on était cuisinier parce qu'on n'avait pas beaucoup de chance d'aller au bout de nos affaires³²⁹ », rigole Jean Soulard.

Puis, la Nouvelle Cuisine fit tranquillement son chemin. Or, en raison des portions beaucoup trop petites pour l'appétit des Québécois, ils rejetèrent rapidement cette mode. Il s'agissait de menus dégustation comportant plusieurs petits plats. Il y avait de l'abus selon Jean Soulard : de grandes assiettes avec presque rien dedans. « On farcissait des petits pois et on disait que c'était extraordinaire. Il n'y avait qu'un petit pois au milieu de l'assiette³³⁰ », se souvient-il. Malgré cet échec de la Nouvelle Cuisine, l'importance du choix des ingrédients, elle, demeura ancrée dans les pratiques. Les chefs commencèrent à utiliser quelques produits québécois dans un esprit français et se mirent à chercher la fraîcheur des marchés de l'Hexagone.

Vous avez de bons ingrédients, vous avez de la bonne cuisine. C'était notre éducation européenne. Ici, on s'entend, c'est plus difficile à cause de l'hiver. On était ici dans la grosse exploitation. Quand tu faisais de la carotte, tu avais des champs de carottes. Quand tu faisais du chou, tu ne faisais que du chou. Le côté maraîcher en Europe était différent. La réflexion qu'on s'est faite est : Pourquoi ne pas avoir des produits de chez nous ?³³¹

Peu à peu, les chefs sont donc partis à la rencontre des agriculteurs québécois. Jean Soulard se rappelle du chef de La Sapinière, Marcel Kretz, qui a fait un bon bout de chemin en ce sens ; d'Hervé Labarre qui était aux commandes de L'Ancêtre et de Serge Bruyère qui inspirait les autres. Mais il a fallu que les Québécois prennent d'assaut les cuisines professionnelles pour que le paysage culinaire se transforme véritablement. À partir de là, la cuisine et la culture québécoise n'ont fait qu'un selon le chef Soulard.

Ce dernier a par ailleurs lancé la mode des potagers de restaurants en 1994. Il cultivait des herbes sur le toit du Château Frontenac et y avait même installé une ruche d'abeilles et un poulailler. À la barre des cuisines du Château, il offrait une vitrine extraordinaire aux produits du Québec. Il n'hésitait d'ailleurs pas à convoquer les médias pour partager ses découvertes, comme il l'a fait notamment avec les escargots de

³²⁸ Entretien de Jean Soulard avec Priscilla Plamondon Lalancette, 65 minutes, à l'Auberge Belley, Québec, le 11 septembre 2013.

³²⁹ *Ibid*

³³⁰ *Ibid*

³³¹ *Ibid*

Charlevoix³³². Il est rapidement devenu un ardent militant de la gastronomie québécoise comme en témoignent ces propos datant de 1999.

Moi, dès que quelqu'un fait pousser quelque chose d'intéressant, qu'il a des produits intéressants, je saute dessus. Que ce soit du vrai poulet de grain, de l'agneau des prés-salés, des légumes, etc. [...] C'est à des bâtisses comme nous, comme le Château, de prendre le leadership, de faire connaître les produits. La production québécoise, ce n'est vraiment pas seulement du sirop d'érable et des canneberges ! » L'émergence d'une production maraîchère de plus en plus diversifiée, le développement des fromages au lait cru, des élevages haut de gamme pour les viandes, la disponibilité croissante de produits locaux frais, même l'hiver, sont autant de marques de progrès dans ce domaine, rappelle Soulard. Toutefois, la cuisine d'un pays, ce ne sont pas seulement des produits pourrait-on ajouter, mais bien une expression (ou une source) d'une culture. S'indignant un peu du fait que les organisateurs du Printemps du Québec n'aient pas pensé à inclure l'art culinaire au portrait de la culture québécoise, il affirme avec passion : « Un peuple grandit parce qu'il a bouffé ! L'art culinaire se développe à travers nous tous. Et d'ailleurs, quelle est la chose qu'ils font tous, les touristes, quand ils passent par ici ? Ils bouffent ! La cuisine québécoise, ce sont avant tout des produits d'ici, transformés par chacun avec le bagage culturel, social, personnel qu'il traîne avec lui.³³³

Pendant les 14 années passées dans les cuisines du Hilton Québec et les 20 années qu'il a dirigé les brigades du Château Frontenac, Jean Soulard a été témoin de l'évolution gourmande du Québec. Son regard sur cette alimentation en pleine mutation a toujours été assez juste comme le rappelle cette réflexion qui trouva écho dans les médias au tournant du millénaire.

Si vous demandiez, il y a 30 ans, ce qu'allait être la cuisine de l'an 2000, on rêvait de pilules. À l'aube de l'an 2000, on veut la cuisine de nos grands-mères. On retourne aux choses plus simples, à la production biologique. On se rend compte que le plus naturel est le meilleur. D'ailleurs, je crois qu'il y a moins de conserves et de surgelé chez les gens qu'il y en avait il y a dix ans.³³⁴

4.4 Chefs québécois et chefs français : à couteaux tirés ?

Le combat de la première génération de chefs cuisiniers québécois fut de démontrer la spécificité de la cuisine québécoise et de marquer sa différence par rapport à la cuisine française. Autrefois disciples des chefs européens, ils sont devenus maîtres des cuisines et ont travaillé à affirmer une identité culinaire propre au Québec. Pourtant, l'avènement d'une gastronomie québécoise aurait été impossible sans l'apport des toques françaises qui ont développé la gastronomie au Québec et surtout formé la relève québécoise. Tout en valorisant leurs racines francophones, les chefs québécois ont clairement rejeté l'hégémonie de la cuisine française pour exhiber leur propre imaginaire gastronomique. Malgré ce mouvement de va-et-vient, cette relation qui semble parfois en être une d'amour-haine entre

³³² Denis Gauthier, « Jean Soulard découvre les escargots de Charlevoix », *Le Soleil*, 7 juin 1994, p. B2

³³³ Rémy Charest, « Jean Soulard : La culture dans votre assiette », *Le Devoir*, 25 mai 1999, p. B1

³³⁴ *Ibid*

chefs québécois et chef français, l'attachement entre la Belle Province et l'Hexagone demeure très fort. C'est cet héritage qui a fait du Québec un endroit unique en Amérique du Nord. Or, en quête de leur identité, les chefs québécois ne souhaitaient plus reproduire la cuisine de la mère-patrie, et ce même si elle était la référence gastronomique mondiale. Ils ont donc proclamé la souveraineté dans leur cuisine. Les témoignages recueillis démontrent que les Québécois ont sciemment voulu couper le cordon avec la France. Cela appuie l'idée d'une double émancipation, soit l'affirmation du caractère francophone du Québec par rapport au reste du Canada pendant l'âge d'or de la gastronomie française, puis l'indépendance du Québec par rapport à la France grâce à la construction d'une cuisine nationale distincte.

Les critiques culinaires françaises ont par ailleurs longtemps contribué à stigmatiser la cuisine québécoise. En 1990, le guide Hachette intitulé *Au Québec* affirmait qu'il n'y avait pas de découvertes culinaires à faire dans les restaurants québécois et que le mot gastronomie n'avait pas sa place dans la province³³⁵. Trois ans plus tard, c'était au tour du *Guide du Routard* de déconseiller cette « cuisine de bûcherons » aux touristes³³⁶. Ironiquement, alors que le Routard démolissait la cuisine québécoise en la qualifiant de bourrative, des chefs cuisiniers du Québec se rendaient à Londres pour présenter la gastronomie québécoise et canadienne. En entrevue à Radio-Canada en direct de l'hôtel anglais *Park Lane*, le chef Ronald Marcotte déplora cette méconnaissance des Européens. Il s'apprêtait à concocter du saumon de l'Atlantique servi sur des algues marines, du potage de poireaux et de tête de violon, des feuilletés de lapin aux canneberges de Manseau, du gâteau à l'érable, de la croustade à l'érable et des clafoutis aux bleuets sauvages³³⁷. Tout aussi insulté par ce mépris de la critique française, le jeune chef Daniel Vézina déploya l'étendard de la fine cuisine québécoise dans les médias : « Pas question de renier nos origines. Notre patrimoine culinaire est aussi intéressant et diversifié que partout ailleurs. »³³⁸

C'est justement à cette époque que la première génération de chefs propriétaires québécois élaborait un nouveau discours axé sur la création de plats avec des produits du Québec et sur le renouvellement des recettes traditionnelles. L'affirmation de la nation québécoise passait aussi par le ventre. En 1993, le chef Daniel Vézina se percevait déjà

³³⁵ Reine Saidah, « Société distincte sauce relevée. Nos chefs n'affichent pas suffisamment la fine cuisine québécoise », *Le Devoir*, section Idées, 5 juin 1993, p. A13

³³⁶ Claude Vaillancourt, « La maison Hachette remet ça... Le Guide du routard écorche la cuisine québécoise et sa poutine », *Le Soleil*, 13 avril 1993, p. A1

³³⁷ Des mets canadiens raffinés, Radio-Canada, Émission radiophonique *Les Actualités*, 23 avril 1993, en ligne : http://archives.radio-canada.ca/art_de_vivre/cuisine/clips/8800/

³³⁸ R. Saidah, *Loc. Cit.*, p. A13

comme un artisan de la cuisine québécoise³³⁹. Mais cela ne signifie pas pour autant que la gastronomie québécoise était reconnue, bien au contraire. En 2009, le chef propriétaire du Laurie Raphaël reçut les honneurs dans la catégorie « cuisine française » lors du gala récompensant les établissements de restauration. Il raconte être monté sur scène pour signifier aux organisateurs qu'il refusait ce prix.

Je leur ai dit : vous me poussez à bout. Est-ce que ça se peut en 2009 recevoir un prix de meilleure cuisine française ? Vous n'avez rien compris. Il faut que ça arrête. Je n'ai rien contre les restaurants français. Ça me fait plaisir qu'il y ait de la cuisine française au Québec, de la cuisine italienne, cambodgienne, thaïlandaise, vietnamienne. Mais peut-on avoir notre maudite catégorie ?³⁴⁰

Lorsqu'il revient sur cet épisode, Daniel Vézina est très émotif parce que la reconnaissance de la gastronomie québécoise a été le combat d'une vie.

Il faut se battre encore aujourd'hui pour s'affirmer. Oui, c'est la fierté d'être Québécois de dire qu'on a notre identité culinaire. On a nos producteurs, on est des créateurs et on a fondé des entreprises québécoises. Arrêtons de parler de cuisine française. Les cinéastes québécois et les couturiers québécois ont eu leurs lettres de noblesse et leur heure de gloire. Nous, ça a été long.³⁴¹

Français d'origine, mais Québécois dans l'âme, Joël Chapoulie se souvient d'avoir commencé à parler de gastronomie québécoise à la fin des années 1980.

Des locomotives sont apparues et elles ont entraîné une gastronomie complètement différente de ce qu'elle pouvait être en Europe, mais toujours avec des bases françaises qu'on ne renie pas. Les chefs n'offraient pas des copies de menus européens. Ils avaient développé leur propre menu avec leurs propres recherches et leurs propres fournisseurs.³⁴²

Cette évolution allait de soi selon lui : « Il y a pays et identité s'il y a une cuisine propre. Si vous n'avez pas de cuisine du terroir, où sont vos racines ? »³⁴³ La clientèle avait des exigences nouvelles mais les Français demeuraient très « cocorico », très protecteurs de leur cuisine traditionnelle, fait-il remarquer. Le premier chef québécois à avoir retenu l'attention de Joël Chapoulie a été Normand Laprise à l'époque où il travaillait chez Citrus. « C'était le restaurant où aller. Normand Laprise, lui, avait saisi que la cuisine pouvait changer. »³⁴⁴ Le chef du Citrus avait effectivement décidé de porter le flambeau de l'identité culinaire québécoise, une marche importante pour les cuisiniers du Québec longtemps restés dans l'ombre des chefs européens. Normand Laprise cite l'exemple du pionnier de la gastronomie québécoise, Renaud Cyr, qui demeure à ce jour un illustre inconnu même si

³³⁹ Claude Goyette, « La cuisine québécoise actuelle chemine », *Le Soleil*, 2 octobre 1993, p.F4.

³⁴⁰ Entretien de Daniel Vézina avec Priscilla Plamondon Lalancette, 69 minutes, au Laurie-Raphaël de Québec, le 4 septembre 2013.

³⁴¹ *Ibid*

³⁴² Entretien avec Joël Chapoulie, *Op.Cit.*

³⁴³ *Ibid*

³⁴⁴ *Ibid*

son enseigne fut la deuxième au pays à faire partie de la prestigieuse chaîne Relais & Châteaux.

Malheureusement, j'ai connu Monsieur Cyr quand on a commencé à parler du prix Renaud-Cyr. Dans le sens qu'un Québécois, on ne parlait pas de ça. Pourtant, il en a fait du travail lui. Il s'obstinait avec le MAPAQ pour travailler avec de l'anguille et des produits de la région. Ça a pris un sentiment nationaliste, un sentiment de fierté pour changer les choses. Il fallait se prouver et montrer qu'il y avait de la place pour les chefs québécois. On a pris notre place et on a sorti les Français des cuisines. On leur dit quoi faire maintenant aux Français.³⁴⁵

Or, si la première génération de cordons-bleus québécois a cessé d'embaucher systématiquement des Français, ils sont désormais de retour dans les brigades. « On a recommencé à engager des Français dans les dernières années parce qu'il y a vraiment une pénurie de cuisiniers spécialisés, surtout en boulangerie et pâtisserie³⁴⁶ », explique Daniel Vézina. Depuis une dizaine d'années, les stagiaires français sont par contre bien plus nombreux au Québec que les stagiaires québécois en France, observe Joël Chapoulie. « Les Français viennent faire leur stage au Québec. C'est le monde à l'envers ! C'est un saut d'orgueil incroyable pour le Québec »³⁴⁷, ajoute-t-il. La chef Marie-Chantal Lepage abonde dans le même sens.

La France ne nous regarde plus de haut. Les chefs du Québec vont en France et sont pris au sérieux. Les Français viennent au Québec et n'en reviennent pas de la gastronomie qu'on fait ici. On échange beaucoup avec les Français. Il y a tellement de Français qui veulent venir travailler au Québec. Ils sont bien formés, mais ils n'ont pas la même vision de la cuisine. Il faut les déformer quand ils arrivent. Ils sont traditionnels. Ils ne comprennent pas ce qu'on fait. On doit casser leur moule.³⁴⁸

Les chefs québécois estiment que leurs homologues français ont des œillères parce qu'ils ne dérogent pas des méthodes enseignées, alors qu'au Québec les techniques servent à concrétiser leur imagination dans l'assiette. Le passage de chefs européens à chefs québécois qui s'est accentué vers 1995 a toutefois laissé un goût amer à Jean-Paul Grappe. La préoccupation de développer la cuisine québécoise a provoqué une rupture qu'il a mal digérée : « À un moment donné à l'ITHQ, ils ne voulaient plus de professeurs français ! »³⁴⁹ Cet adepte d'une cuisine française classique proclame par ailleurs qu'il ne mangera jamais de poutine au foie gras... parce que c'est irrespectueux envers le foie gras. Le chef Grappe s'empresse néanmoins d'ajouter que Martin Picard fait de l'or avec tout ce qu'il touche et qu'il

³⁴⁵ Entretien avec Normand Laprise, *Op.Cit.*.

³⁴⁶ Entretien avec Daniel Vézina, *Op.Cit.*

³⁴⁷ Entretien avec Joël Chapoulie, *Op.Cit.*

³⁴⁸ Entretien de Marie-Chantal Lepage avec Priscilla Plamondon Lalancette, 53 minutes, à L'Espace MC, le 20 juillet 2013, Québec.

³⁴⁹ Entretien avec Jean-Paul Grappe, *Op.Cit.*

est fier de le voir réussir. Jean Soulard insiste d'ailleurs pour dire qu'il n'y a qu'une seule cuisine : la bonne cuisine, qu'elle soit québécoise ou française.

À l'époque où les restaurants français avaient la cote, on servait du coq au vin, des ris de veau, une entrecôte béarnaise, des cocktails de crevettes, du saumon fumé, de la soupe à l'oignon. C'était ce genre de restaurant qui était bon. Il ne faut pas lever le nez sur cette cuisine. Elle existe encore et c'est une cuisine qui réchauffe le ventre.³⁵⁰

Sans faire table rase du passé, il admet cependant que la création en cuisine est venue avec l'étincelle québécoise.

Les chefs s'y sont mis et les gens ont suivi. Le reste du Canada a essayé et ça leur prend beaucoup plus de temps. Pour que ça marche, il fallait que les gens soient prêts. Les Québécois avaient assez de curiosité. Ils commençaient à voyager beaucoup plus. On n'était pas encore au temps de la mondialisation mais on avait une certaine ouverture au Québec. Pourquoi plus que les anglophones ? Ça c'est dans nos gènes, nos fibres. Nous sommes Québécois et nous avons du français dans les veines. C'est le fait d'avoir un plaisir à table, que les familles se rassemblent et passent des heures à table. Ça reste lié à nos origines.³⁵¹

Cette certitude que le plaisir de partager un repas fait partie de l'ADN des Québécois est partagée par Jean-Paul Grappe, Joël Chapoulie, Normand Laprise, Frédéric Laplante et Karen Therrien. Ces restaurateurs croient qu'il s'agit d'une caractéristique fondamentale de l'identité québécoise et qu'elle provient de ses racines françaises. Dans un article consacré à l'ITHQ en 1974, Roger Champoux étayait déjà cette théorie.

Le Québec, Mecque de la gastronomie en terre d'Amérique, c'est vrai et c'est prouvé. Mais d'où viendront les grandes toques blanches d'un demain très proche ? Du Québec ? Et pourquoi pas ? Je vous le demande ? Le talent, la maîtrise d'un métier, le savoir-faire et cette sorte de spontanéité qui tient à la fois de la virtuosité technique et de l'acuité de l'intelligence sont des dons inhérents à notre race. N'est-il pas temps qu'on le sache et que ça rapporte ? Détrompez-vous, la cuisine de notre temps n'est plus un triste métier. On peut y devenir quelque chose... mieux : quelqu'un. Et les nôtres sont en marche pour prendre les premières places.³⁵²

Même si les chefs québécois et les chefs français n'ont pas la même vision de la cuisine, Martin Gagné voit clairement ce qui les rapproche : « Ce qu'on a en commun c'est notre amour de la nourriture. »³⁵³ En plus de son poste de chef exécutif au restaurant La Traite de Wendake, Martin Gagné a enseigné au Centre de formation professionnelle Fierbourg. Jusqu'à tout récemment, les grands classiques de la cuisine française faisaient encore partie de l'apprentissage des étudiants.

Les chances qu'ils refassent une sole de Douvres, un homard Thermidor ou un Châteaubriand dans un restaurant sont minces. Il y a 30 ans, un Châteaubriand c'était

³⁵⁰ Entretien avec Jean Soulard, *Op.Cit.*

³⁵¹ *Ibid*

³⁵² Roger Champoux, , *Op.Cit.*, p.247-248

³⁵³ Entretien de Martin Gagné avec Priscilla Plamondon Lalancette, 125 minutes, au restaurant La Traite de Wendake, le 14 août 2013.

impressionnant. La cuisine française, c'était la grande classe. En une génération, on a révolutionné ça. Les Québécois sont très, très créatifs. Quand j'ai commencé dans le métier, le chef me disait : Arrive-moi avec deux, trois idées pour le prochain menu. Mais ce que je lui amenais était trop créatif. À cette époque-là, il fallait rester dans le classique. Une salsa fruitée avec un poisson, c'était non, ça ne passait pas. Ça prenait une sauce à la crème avec de la moutarde.³⁵⁴

À l'exception de Diane Tremblay, tous les chefs rencontrés parlent de l'émergence d'une « gastronomie québécoise ». Mais à son avis, il serait malhonnête de s'inscrire dans l'histoire avant même qu'elle ne soit écrite. La chef autodidacte estime que bien de l'eau devra couler sous les ponts avant qu'on ne puisse utiliser cette expression. Elle croit qu'il s'agit plutôt d'une stratégie commerciale visant à faire vibrer la corde nationaliste des Québécois pour les attirer dans les restaurants de certains chefs. Paradoxalement, les autres toques québécoises estiment que Diane Tremblay fait partie du bassin de professionnels qui ont contribué à développer l'identité culinaire du Québec. Alors comment expliquer cette dissonance ? Il appert que Diane Tremblay n'a jamais eu à s'affirmer dans une brigade dirigée par un chef français dominant comme ce fut le cas pour les Laprise, Vézina et Lepage. Elle a évolué loin des pionniers qui avaient le désir conscient de construire une gastronomie québécoise pour prouver qu'ils avaient une culture bien à eux. N'ayant jamais ressentie l'oppression vécue par les autres chefs de sa génération, elle n'a pas non plus partagé leur urgence de développer l'identité culinaire du Québec. Cela pourrait expliquer en partie son refus de reconnaître l'existence d'une gastronomie québécoise. Or, même si la chef n'a pas été formée à la française et n'a pas fait ses classes avec des chefs français, elle a toujours vu grand. « Ce n'est pas parce que je viens de Chicoutimi que je vais me contenter d'un petit pain. Je suis aussi intelligente qu'un Français et j'ai autant de talent. C'est une fierté de dire que je fais une cuisine comparable avec des produits québécois. Je n'ai jamais été gênée. On n'a pas à avoir de complexe face à la France. »³⁵⁵

4.5 La culture dans l'assiette

Au début de leur carrière, les chefs québécois ne songeaient pas à leur contribution à la définition d'une identité culinaire propre à la province. Instinctivement, ils cherchaient à dénicher des ingrédients de qualité et à mettre en valeur des produits caractéristiques du terroir québécois. Ils étaient motivés par une fierté territoriale et heureux de faire découvrir leurs trouvailles au public. Plus ils enrichissaient leur garde-manger, plus leurs créations s'en trouvaient bonifiées. C'était tout simplement logique. Puis au fil du temps, ils ont pris conscience de leur apport à la création d'une gastronomie québécoise. Ils se sont mis à

³⁵⁴ Entretien avec Martin Gagné, *Op.Cit.*

³⁵⁵ Entretien avec Diane Tremblay, *Op.Cit.*

cuisiner leur imaginaire. Leurs actions se sont alors accompagnées de réflexions sur le développement d'une culture culinaire distincte. Cette prise de conscience a été déterminante dans la construction du discours gastronomique québécois, mais aussi de l'industrie culinaire québécoise. La pensée qu'il traduisait en gestes dans l'assiette, prenait désormais forme en paroles et transformait peu à peu l'imaginaire collectif.

Bien que les chefs québécois aient pris les cuisines professionnelles d'assaut depuis les années 1970, l'identité culinaire québécoise commence à peine à être définie. Comme nous l'avons souligné précédemment, il faut entre 75 et 100 ans pour que des changements alimentaires s'ancrent dans les moeurs. Ainsi, c'est dans la durée qu'il sera possible d'évaluer ce qui distingue réellement la cuisine québécoise des autres cuisines. « Le chemin parcouru est incroyable. Le paysage culinaire québécois a complètement changé en 30 ans. Mais c'est dans les 30 prochaines années qu'on va savoir si on a instauré une tradition. On essaye des produits. On est en train de bâtir les fondations »³⁵⁶, assure Diane Tremblay. Normand Laprise croit pour sa part que les bases de la gastronomie québécoise sont déjà solides. « Les écrits sont là. Les talents sont là. Dans 30 ans, 40 ans, elle va être extrêmement forte. Il y a tout à faire. On a un avenir incroyable, mais il faut continuer de la développer. »³⁵⁷

Chose certaine, cette génération a fait un pas de géant. Jusqu'aux années 1970, la cuisine enseignée par les religieuses avait pour objectif de nourrir de grandes familles. Les produits disponibles à longueur d'année n'étaient pas très variés. La cuisine québécoise traditionnelle était donc plus lourde et moins raffinée, rappelle Marie-Chantal Lepage.

Dans le temps on faisait de la cuisine canadienne. Ma mère faisait du ragoût et des pattes de cochon, la culture était comme ça. C'était pour des gens qui travaillaient fort dehors. C'était de la cuisine de bûcherons. La cuisine québécoise a changé et dieu merci qu'elle a changé parce que c'était pas mal de la bouette ce qu'on faisait. Je ne dis pas que ce n'était pas bon, mais le rythme de vie a changé.³⁵⁸

La première quête des chefs a donc été de trouver des produits frais de qualité pour moderniser son identité culinaire. Aujourd'hui, il est facile de dresser une liste des ingrédients phares de la gastronomie québécoise : sirop d'érable, cidre de glace, cidre de feu, vins des Cantons de l'Est, alcools de petits fruits, canneberges, chicoutais, baies d'argousier, amélanchiers, baies de sureau, gadelles sauvages, pommes du Québec, fraises du Québec, bleuets sauvages du Lac-St-Jean, maïs sucré, coeurs de quenouilles, boutons de

³⁵⁶ Entretien avec Diane Tremblay, *Op.Cit.*

³⁵⁷ Entretien avec Normand Laprise, *Op.Cit.*

³⁵⁸ Entretien avec Marie-Chantal Lepage, *Op.Cit.*

marguerite, thé du Labrador, thé des bois, épices boréales (poivre des dunes, gingembre sauvage, nard des pinèdes, sapin beaumier, brisures de toque, bouquets d'armoise, etc.), champignons sauvages (matsutake, dermatose des russules, chanterelles, morilles, etc.), têtes de violon, topinambours, porc du Québec, agneau de Charlevoix, cerf de Boileau, boeuf des Cantons, foie gras, salicorne, crabe des neiges, homard de la Gaspésie et des Îles-de-la-Madeleine, crevettes nordiques, maquereau, hareng, pétoncles de la Minganie, moules bleues, oursins, saumon fumé, esturgeon fumé, caviar d'esturgeon, truites, couteaux de mer, morue, flétan, bourgots, mactres de Stimpson, huîtres de la Gaspésie, cheddar frais, fromage en grains, 350 variétés de fromages fins québécois, etc.

À elle seule, la liste des fruits de mer désormais disponibles renverserait le journaliste Roger Champoux qui écrivait ceci en 1971 :

La carte canadienne en matière de coquillages est assez pauvre, sachons le reconnaître. Et puis les amateurs de même que les connaisseurs, sont rares. À Paris, c'est autre chose ! En saison, les Français - lisez le Parisien surtout - redevient un poète de la mer qu'il chante avec des instruments bizarres qu'il manie avec une maestria peu ordinaire. En toute candeur, j'avoue que mon ahurissement fut complet lorsque le garçon déposa devant nous le plat de coquillages. Une montagne, ma foi ! Naturellement, les huîtres n'offrent rien qui puisse me surprendre mais je suis totalement estomaqué devant les vernis, les bigorneaux, les moules et palourdes, les civelles et les couteaux, les coquilles multicolores que surmonte un crabe impressionnant. Ici et là, d'aimable langoustines, le tout sur un fond de varech. Voici donc les fruits de la mer, riches en protéines, regorgeant de sels minéraux, embaumant l'iode marin³⁵⁹.

Les délices du fleuve Saint-Laurent étaient alors inexploités. Mais neuf ans après avoir écrit ce texte, il avait déjà noté un changement dans l'offre alimentaire québécoise.

La table québécoise peut, à quelques heures d'avis, se révéler aussi somptueuse que la table française, si on excepte, bien entendu, des spécialités du cru. Pas question du cassoulet, mais pour le reste, nos maîtresses de maison et nos chefs peuvent se montrer à la hauteur dans n'importe quel secteur culinaire. En outre, nous dominons sur certains points. Notre saumon de Gaspé a été longtemps l'un des premiers du monde et le reviendra lorsque sera levé l'embargo sur les prises. Nos petites crevettes de Matane s'inscrivent parmi les premières du monde et nos exportations ne cessent d'augmenter. Que dire des homards des Îles-de-la-Madeleine, qui sont en passe de s'emparer du marché de l'est nord-américain ! À ces richesses va s'ajouter le crabe des neiges suite à une campagne de promotion intelligemment conduite par le ministère provincial des Pêcheries et diverses entreprises de transformation et de commercialisation.³⁶⁰

L'exemple du crabe des neiges illustre bien comment la gastronomie québécoise s'est construite petit à petit, avec la découverte des trésors de la terre, des forêts, du fleuve, des lacs et des rivières. Aujourd'hui, les Québécois attendent avec impatience le printemps

³⁵⁹ Roger Champoux, *Op.Cit.*, p.125

³⁶⁰ *Ibid*, p.453

pour se délecter de cette merveille, mais jusqu'aux années 1960, les pêcheurs rejetaient le crustacé à l'eau. Pourtant, à la même époque, les fins palais européens se régalaient de crabe norvégien à prix fort élevé. Vers 1968, les pêcheurs canadiens commencèrent à en faire le commerce. Puis au début des années 1980, 98% des prises étaient vendues à l'étranger. Le ministre péquiste Jean Garon trouvait ridicule que les Québécois ne profitent pas de cette exclusivité gourmande. Il mit donc sur pied une vaste campagne pour faire connaître le crabe dans la Belle Province.

Au fur et à mesure que les ressources naturelles du territoire québécois révélèrent leurs attraits, des artisans travaillèrent aussi à développer de nouveaux produits. « À l'époque on n'avait rien »³⁶¹, se rappelle Daniel Vézina. En 1992, le chef du Laurie Raphaël et son ami Normand Laprise effectuèrent d'ailleurs leur voyage culinaire en Californie pour faire le plein d'idées. Les deux jeunes chefs firent escale dans une trentaine de restaurants et notèrent les produits qu'ils voulaient avoir sous la main au Québec. De retour dans la province, ils remirent cette liste à leurs fournisseurs. Leur but n'était pas de copier la cuisine californienne, mais bien de faire évoluer la cuisine québécoise. Et ils ont fini par gagner leur pari. « Maintenant tu passes un coup de téléphone et tu as des pigeonceaux du Québec. Nous, on les faisait venir de Californie il y a 20 ans ! Ma cuisine a davantage évolué de 1997 à 2001 - en 4 ans - que de 1984 à 1997 - en 13 ans - à cause de l'abondance des produits québécois »³⁶², explique Daniel Vézina. La disponibilité des ressources fut donc une condition indispensable de l'émergence d'une gastronomie québécoise. « Le jour où les produits québécois sont arrivés sur nos tables et dans nos frigos, on a commencé à parler de gastronomie québécoise »³⁶³, confirme Martin Gagné.

Afin de garnir leur garde-manger, les cuisiniers ont bâti des réseaux de producteurs et ont contribué à créer un répertoire de produits québécois. Agriculteurs, brasseurs, fromagers, éleveurs, pêcheurs et vignerons se sont affairés à élaborer et à raffiner une gamme d'ingrédients pour alimenter l'imagination de la relève culinaire. Au même moment, la mondialisation a rendu une panoplie de nouveaux aliments disponibles. Bref, tout pour émoustiller les papilles québécoises. Au début des années 1990, les facteurs étaient donc réunis pour que l'identité nouvelle du Québec passe à table : des cuisiniers professionnels québécois formés, des clients curieux qui voyagent de plus en plus, des médias qui s'intéressent à la cuisine et des artisans qui proposent davantage de produits aux chefs en quête du goût québécois.

³⁶¹ Entretien avec Daniel Vézina, *Op.Cit.*

³⁶² *Ibid*

³⁶³ Entretien avec Martin Gagné, *Op.Cit.*

Un ministre de l'agriculture a déjà dit qu'on reconnaît un peuple par son agroalimentaire. C'est vrai. Il y avait une volonté d'affirmer notre identité. Je ne suis pas séparatiste. Ça n'a pas de lien avec la politique. Mais quand on partait faire des compétitions à l'étranger, les gens nous regardaient de haut. Ils pensaient qu'on avait juste des carottes et du navet. C'est vrai que ça a été longtemps comme ça, donc imaginez comment on était fier d'arriver avec nos produits québécois³⁶⁴, raconte Marie-Chantal Lepage.

Pour les propriétaires du Groupe La Tanière, les produits sont l'âme de la cuisine québécoise. Karen Therrien et Frédéric Laplante sont conscients qu'ils ont accès à des ingrédients qui étaient difficiles à obtenir il y a 25 ans.

On puise dans le terroir québécois avec une quantité de produits décuplée. On reçoit des poissons certifiés fourchette bleue par autobus, frais sur la glace, à tous les jours. À l'époque c'était très difficile à concevoir. Même chose pour les champignons sauvages, c'était les chefs qui allaient les cueillir. Maintenant on a une proximité, une accessibilité qu'on n'avait pas à l'époque.³⁶⁵

Il n'y a pas si longtemps, pratiquement personne ne connaissait les champignons sauvages au Québec. Les Québécois exprimaient plutôt du dégoût car ils les croyaient toxiques. L'immigration française et le travail des cordons-bleus ont donc joué un rôle prépondérant dans la redécouverte de cette richesse de nos forêts. Outre les champignons, Jean Soulard se rappelle qu'à son arrivée au Château Frontenac en 1993, il devait déployer beaucoup d'énergie pour trouver des produits d'ici.

Mais dès que la roue a commencé à tourner, il y avait un nouveau producteur dans mon bureau chaque semaine pour me proposer des choses. Les ingrédients se sont ajoutés un à un. Foie gras frais, lapin, pétoncles frais, poissons frais, un légume curieux. On a eu une carte pleinement québécoise au début des années 2000. Il ne faut pas se tromper. Il y a encore des pas de géant à faire dans le poisson, les crustacés et la traçabilité, avoue-t-il. Mais personne ne nie l'énorme progrès accompli. Avant je cachais du foie gras dans mes bagages en revenant de France. L'an dernier un douanier m'a dit alors monsieur Soulard où avez-vous caché votre foie gras ? Je lui ai répondu qu'on n'a plus besoin de faire ça. On a le meilleur foie gras au monde au Québec. On ravitaille les meilleurs restaurants de New York avec nos produits.³⁶⁶

L'immensité du Québec est désormais un vaste garde-manger et chaque chef y pige selon ses préférences et ses coups de cœur. « L'identité de la gastronomie québécoise est celle d'un pays nordique. Il ne faut pas essayer de faire de la cuisine du sud. Nos particularités c'est la chicoutai, les petits fruits, le thé du labrador, les épices boréales, les plantes sauvages, les champignons sauvages »³⁶⁷, soutient Daniel Vézina. « Dans la recherche de l'identité culinaire québécoise, il est évident que le côté sauvage, le côté de la

³⁶⁴ Entretien avec Marie-Chantal Lepage, *Op.Cit.*

³⁶⁵ Entretien de Frédéric Laplante et Karen Therrien avec Priscilla Plamondon Lalancette, 81 minutes, à La Tanière, le 11 septembre 2013, Québec.

³⁶⁶ Entretien avec Jean Soulard, *Op.Cit.*

³⁶⁷ Entretien avec Daniel Vézina, *Op.Cit.*

forêt est très important mais celui de la mer aussi, comme pour la salicorne »³⁶⁸, précise Joël Chapoulie. Martin Gagné mise également sur le sirop d'érable, les têtes de violon, le vin de tomates, le caribou, le phoque, le lièvre, le topinambour et le saumon fumé à l'ancienne. Frédéric Laplante adore les oursins, les bourgots, les couteaux de mer, l'esturgeon noir, l'omble fontaine, l'omble chevalier, les crevettes nordiques, le homard, les huîtres, le gibier élevé au Québec, les herbes marines de Kamouraska, l'argousier, la framboise, les bleuets, les pommes et les épices boréales. Et si Marie-Chantal Lepage ne cache pas son admiration pour l'agneau des prés salés de Charlevoix, Normand Laprise a sans contredit propulsé la réputation du cerf de Boileau.

Tous s'entendent pour dire que la progression notoire des fromages québécois est également un atout fort appréciable de l'identité culinaire nationale. « Je dis toujours en plaisantant qu'il y a 20 ans on avait trois fromages : un cheddar blanc, un cheddar jaune et un cheddar deux couleurs »³⁶⁹, image Jean Soulard. Il se souvient qu'en 1993, un certain monsieur Dufour lui a apporté un fromage fermier trop salé. Ce fromage n'avait pas encore de nom, mais il allait devenir le réputé Migneron de Charlevoix. Jean Soulard a donc prodigué quelques conseils à l'artisan fromager. « Je lui ai dit de le faire vieillir et de moins le saler. On était vraiment dans les débuts. »³⁷⁰ Par ailleurs, quand Daniel Vézina a ouvert le Laurie-Raphaël en 1993, il ne servait que des fromages européens. « En 10 ans, on est passé de 100% de fromages français à zéro. Maintenant, c'est 100% québécois. C'est une belle évolution. »³⁷¹

Si la révolution fromagère a permis au Québec de faire des avancées majeures et de se doter d'un large éventail de produits affinés, l'exemple des fromages au lait cru démontre toutefois que les reculs peuvent être tout aussi importants. Ces fromages sont réputés être l'expression même du terroir d'où provient la matière première. Par définition, le lait cru ne peut être chauffé au-delà de 40°C pour garder le goût et l'arôme qui le distinguent. Sa flore lactique est garante de sa typicité. A l'instar de leurs cousins français, les Québécois ont été les premiers en Amérique du Nord à développer ces fromages qui ont fait leur réputation dès les années 1990. Mais la crise de la listériose en 2008 a mis à mal les artisans fromagers. Découragés par les contrôles du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, plusieurs producteurs ont délaissé le lait cru au profit du lait thermisé ou du lait pasteurisé. « Il y avait une quarantaine de fromageries au lait cru avant la crise. Maintenant,

³⁶⁸ Entretien avec Joël Chapoulie, *Op.Cit.*

³⁶⁹ Entretien avec Jean Soulard, *Op.Cit.*

³⁷⁰ *Ibid*

³⁷¹ Entretien avec Daniel Vézina, *Op.Cit.*

il y en a une dizaine. Est-ce que les fromages au lait cru font partie de la gastronomie québécoise ? Non. Le gouvernement les a tués »³⁷², constate la chef Diane Tremblay.

4.6 Aux racines de la cuisine québécoise

Dans le processus d'élaboration de la nouvelle cuisine québécoise, certains héritages culturels et alimentaires ont été plus valorisés que d'autres. Dans un mouvement de rejet ou d'assimilation, les chefs ont fait des choix dans la préparation de leur menu qui définissent l'identité culinaire québécoise. Ainsi, la cuisine française garde une place prépondérante dans le cœur des chefs et ses influences se font toujours sentir dans l'assiette. L'attachement à la France va de soi, même pour les jeunes cuisiniers. « Quand je travaille mon plat, tout est accentué sur le produit. Ça vient de la France. Ce que nous avons fait que les Français n'ont pas fait, c'est l'ouverture d'esprit dans ce que l'on crée »³⁷³, affirme le chef Sébastien Houle. Pour Frédéric Laplante et Karen Therrien, la culture québécoise est intimement liée à la culture française.

On aime s'asseoir à table avec une bonne bouteille de vin. Les Québécois font des rassemblements dans les cuisines. Les rassemblements font partie de notre culture. Ce sont nos racines françaises. Au quotidien on mange vite, à la nord-américaine, et la fin de semaine on en profite. On prend le temps de bien boire et de bien manger. C'est la convivialité et le partage. On est très fiers de notre culture francophone.³⁷⁴

La cuisine autochtone, qui n'a jamais véritablement eu droit de cité sur les tables gastronomiques, gagne peu à peu ses lettres de noblesse avec l'appropriation du terroir boréal et le retour à des pratiques ancestrales comme le fumage des viandes et du poisson. Pourtant, les chefs n'identifient pas nécessairement ces produits et ces techniques à la cuisine des Premières Nations. Marcel Bouchard de l'Auberge de 21 à Saguenay est réputé pour avoir remis cet héritage au goût du jour. Les propriétaires du Groupe La Tanière aussi n'hésitent pas à référer à l'histoire amérindienne pour concocter leurs services. Manuel Kak'wa Kurtness³⁷⁵ et Martin Gagné ont toutefois longtemps été les deux seuls chefs à se revendiquer pleinement d'une cuisine des Premières Nations, actualisée ou non.

Dans mon idéal, on ferait une cuisine typiquement autochtone, mais il n'y aurait pas un chat au restaurant. C'est une cuisine de survie hyper simple. À l'époque, ils

³⁷² Entretien avec Diane Tremblay, *Op.Cit.*

³⁷³ Entretien avec Sébastien Houle, *Op.Cit.*

³⁷⁴ Entretien avec Frédéric Laplante et Karen Therrien, *Op.Cit.*

³⁷⁵ Manuel Kak'wa Kurtness est un chef cuisinier innu né à Mashteuiatsh en 1968. Diplômé du centre de formation professionnelle Fierbourg à Québec, le Montagnais originaire du Lac-St-Jean s'est donné pour mission de promouvoir les traditions culinaires amérindiennes. En octobre 2009, il a publié l'ouvrage intitulé *PachaMama : cuisine des Premières Nations* aux éditions Boréal. Enseignant à la polyvalente de Pointe-Bleue, il transmet la fierté de ses racines aux adolescents de sa communauté et leur donne le goût s'approprier l'héritage de ses ancêtres.

boucannaient le poisson plus que d'autres choses, aujourd'hui on ne fume plus de la même manière. On sale aussi. Eux n'utilisaient pas de sel³⁷⁶, explique Martin Gagné.

Le chef s'est notamment basé sur les travaux de Michel Lambert pour l'aider dans sa réflexion avant d'ouvrir un restaurant amérindien à Wendake. Loin de lui l'idée de revenir à une cuisine de subsistance, il s'est plutôt inspiré du naturel comestible des forêts québécoises. La cuisine autochtone a été transmise oralement de génération en génération et Michel Lambert est un des seuls à avoir écrit sur son histoire. Si la cuisine amérindienne a été longtemps oubliée, la chef Diane Tremblay estime qu'elle a refait surface justement, grâce aux Manuel Kak'wa Kurtness et Martin Gagné.

Quant à l'héritage britannique, les chefs rencontrés sont unanimes, il n'a pas vraiment sa place dans leurs cuisines. Aucun d'entre eux ne se sent influencé par cette culture. C'est un héritage qui a carrément été boudé. « L'héritage britannique ? C'est une cuisine plus brute, on n'a pas gardé grand chose de ça »³⁷⁷, estime Marie-Chantal Lepage. À La Tanière puis chez Légende, où les plats sont ancrés dans l'histoire du Québec, il n'y a aucune référence anglaise. « C'est un héritage qui nous a été imposé donc on en a moins fait notre fierté »³⁷⁸, explique Frédéric Laplante.

Depuis quelques années, certaines institutions bien en vue de la restauration montréalaise valorisent néanmoins le patrimoine culinaire anglo-saxon ou anglo-celtique. Martin Picard estime d'ailleurs que les traditions culinaires du Québec sont bien plus proches de la cuisine irlandaise que de la cuisine française³⁷⁹. Le pendant spirituel anglophone de l'ancre picardesque, Joe Beef, tient justement son nom d'une taverne du 19^e siècle qui appartenait à Charles McKiernan près du Canal Lachine. Cet immigrant irlandais était un retraité de l'armée britannique. Le restaurant de David McMillan et Frédéric Morin situé dans la Petite-Bourgogne est aujourd'hui une référence de la cuisine montréalaise et de la gastronomie québécoise. Ses chefs puisent dans les différentes influences culinaires qui ont façonné la métropole, ce qui donne vie à des plats comme le ragoût de homard irlandais. La Taverne Dominion Square est un autre bon exemple de restaurant qui s'inspire à la fois des traditions britannique et française. Avec ses blasons à l'effigie des provinces du Dominion du Canada, l'établissement situé dans le *Golden Square Mile*, quartier autrefois considéré comme le plus riche au pays, a conservé son cachet des années 1920. On y sert entre autres des os à moelle, des *Fish and Chips* et du *Sticky toffee pudding*. La cuisine anglo-saxonne à base de produits du terroir québécois se retrouve également à l'ardoise du bistro

³⁷⁶ Entretien avec Martin Gagné, *Op.Cit.*

³⁷⁷ Entretien avec Marie-Chantal Lepage, *Op.Cit.*

³⁷⁸ Entretien avec Frédéric Laplante et Karen Therrien, *Op.Cit.*

³⁷⁹ Simon Beaudry, « Entrevue avec Martin Picard, rockstar de la restauration », *Cyberpresse*, 12 avril 2011.

Lawrence dans le Mile-End. Le chef d'origine britannique Marc Cohen a composé un menu avec quelques plats mal-aimés mis au goût du jour comme la langue de boeuf, le maquereau, le foie d'agneau, la queue de boeuf, les anchois, les rognons sur pain grillé et les scones. Le type de gastronomie assumé par ces restaurants correspond au nouveau style des chefs québécois selon la critique culinaire américaine Alison Cook.

Martin Picard, the wild man behind the foie gras poutine at Au Pied du Cochon, and Joe Beef's chefs David McMillan and Frédéric Morin are among the famous practitioners of the new Québécoise style. As befits a city with a partly English heritage (English speakers make up roughly 14 percent of the city's population, and many Montréalers are bilingual), some upstart chefs have combined archival English culinary ideas with Québécoise ingredients for another spin on the new style.³⁸⁰

4.7 La philosophie des chefs

La gastronomie québécoise s'est construite sur quatre piliers philosophiques : des partenariats solides entre chefs et producteurs ; la valorisation et le renouvellement des recettes traditionnelles ; l'ouverture sur le monde et la création culinaire. La priorité des chefs est d'avoir accès à des produits de qualité pour concocter leur menu. L'aliment doit parcourir la plus courte distance possible avant de se retrouver dans l'assiette. Les petits élevages en nature sont privilégiés, tout comme les productions sans pesticide. Les aliments naturels et biologiques prennent de plus en plus de place dans la chambre froide des restaurateurs. Pour qu'un ingrédient entre en cuisine, il ne suffit pas qu'il provienne du Québec. Les chefs veulent connaître l'artisan et ses méthodes. Ils privilégient le travail bien fait et les produits goûteux aux productions industrielles et commerciales. Les chefs s'investissent auprès des éleveurs, des cueilleurs et des producteurs. Jean Soulard se souvient d'ailleurs des premiers foies gras du Canard Goulu : « C'était catastrophique ! »³⁸¹ Mais avec le temps, la persévérance, et la collaboration entre cuisiniers et artisans, les résultats sont désormais au rendez-vous. Et si les chefs ont souvent approché les agriculteurs pour obtenir des produits spécifiques, les producteurs ont aussi joué un rôle proactif.

À Québec, on a tous connu Jean Leblond, un maraîcher précurseur des Éboulements. Il y a des centaines d'exemples comme ça. Certains ont marché, d'autres non. L'agneau de pré-salés de l'Isle-Verte était une très belle expérience, mais quelqu'un n'a pas suivi. Il n'y avait pas de pain au levain il y a 25 ans. Aujourd'hui, on a des boulangeries aux quatre coins de nos villes et de nos villages³⁸², souligne Jean Soulard.

³⁸⁰ Alison Cook, « Montreal is a food-lover paradise », *Houston Chronicle* (TX), 25 janvier 2015.

³⁸¹ Entretien avec Jean Soulard, *Op.Cit.*

³⁸² *Ibid*

Le processus pour garnir les chambres froides est similaire d'un établissement à l'autre. « Les producteurs viennent nous voir, ils nous amènent leurs produits pour qu'on les essaye. Certains maraîchers m'appellent l'hiver et me demandent ce que j'aimerais qu'ils sèment pour l'été suivant. Il y a vraiment une synergie avec les producteurs qui est incroyable »³⁸³, rapporte Marie-Chantal Lepage. La chef prend d'ailleurs toujours soin d'inscrire la provenance des ingrédients sur le menu. « C'est important que les gens le sachent. Tu peux être le meilleur chef au monde, si tu n'as pas des bons produits, tu n'es rien. On a besoin d'eux pour être des bons chefs. C'est un retour d'ascenseur. »³⁸⁴ Diane Tremblay partage aussi cette philosophie. Elle a toujours utilisé des ingrédients locaux pour composer ses plats en sachant qui en était le maître d'œuvre.

J'avais l'impression que je pouvais raconter une histoire avec mon plat. Il y avait un élément de fierté. Le producteur faisait partie de mon équipe. Et quand je trouvais un bon produit, ça devenait un fleuron. Les chefs français nous avaient sensibilisés aux bons produits mais ils les importaient. Nous, on s'est dit qu'on pouvait les produire ici. Au début, il fallait encourager les producteurs, leur dire ce qu'on voulait et qu'on allait mettre leur nom sur le menu. C'était important l'identité du producteur. Ça entraînait dans la composition des créations.³⁸⁵

La chef Tremblay plaide en faveur d'une cuisine qui respecte les saisons. « Si on commande des légumes d'ailleurs, on devient paresseux. Il faut créer en respectant la nature. C'est un effort intellectuel qui est très gratifiant »³⁸⁶, insiste-t-elle. La rigueur dans la sélection des produits et les efforts pour ne rien gaspiller sont d'ailleurs devenus la marque de commerce de Normand Laprise. Ce raisonnement, il le met en application depuis plus de 25 ans.

J'ai commencé à me faire un réseau de producteurs à gauche et à droite. Je demandais des demi-agneaux et les bouchers me disaient non, qu'ils ne vendaient pas ça au restaurant. Je leur demandais d'où vient-il ton agneau ? Ils me répondaient du Québec. Oui mais d'où ? Comme dans n'importe quel pays, au Québec on fait de la très belle qualité d'agneau, comme on en fait du très mauvais. Moi, je veux savoir de qui il vient, de quel producteur ? Même chose quand j'ai demandé des canards entiers. Ils étaient surpris. C'est ma petite histoire. J'ai poussé plus loin. Je n'étais pas seul, mais j'ai été vraiment têtue à ce niveau-là. La traçabilité, c'est par là qu'on va construire quelque chose. Je sais d'où viennent toutes mes viandes, comment les bêtes sont nourries et quelle est leur génétique. C'est important pour moi. J'ai ouvert une boucherie il y a 3 ans. Ça a sauvé ma vie. Ça a sauvé Toqué ! On avait de la misère. Pas parce qu'on ne roulait pas. On roule bien. C'est le coût des produits et de la brigade. Mon agneau vient de la ferme bio Rousseau de Rimouski. J'ai connu le producteur grâce à Jean-Pierre Clavet, le gars qui fait mon poulet. Tout marche de même. Tout vient directement des producteurs. Il était sur le bord de la faillite. Son agneau bio est plus cher. Je voulais cette belle qualité. Je lui ai dit : je vais te prendre quatre agneaux par semaine minimum. Depuis ce temps-là, on travaille ensemble. On reçoit l'agneau entier à Montréal. On vend les carrés au Toqué ! le soir, les gigots et le

³⁸³ Entretien avec Marie-Chantal Lepage, *Op.Cit.*

³⁸⁴ *Ibid*

³⁸⁵ Entretien avec Diane Tremblay, *Op.Cit.*

³⁸⁶ *Ibid*

foie d'agneau le midi. Avec le reste des épaules on fait des merguez, des terrines et des braisés servis à la Brasserie T! Quand tu manges à la brasserie, c'est moins cher, mais tu manges la même qualité de viande qu'au Toqué! Tu ne manges juste pas les parties onéreuses.³⁸⁷

La philosophie de la cuisine nordique implique d'utiliser ce qui vient du terroir québécois à l'année longue. Beaucoup de temps est donc dédié à la conservation, qu'il s'agisse de fumage, de séchage, de salaison ou de mise en conserve. La plupart des établissements font dorénavant des provisions pour la saison hivernale. C'est le cas notamment du chef Frédéric Laplante.

On ramasse tout ce qu'on peut pour passer l'hiver. C'est incompréhensible d'arriver au mois de décembre et de commander des choses de la Californie. Ça n'a pas de bon sens, autant pour l'environnement que pour la proximité. Avant on faisait de la cuisine du terroir quand c'était possible. Aujourd'hui, il y a une réflexion beaucoup plus profonde. 80% des produits sont québécois dans nos assiettes en tout temps. C'est une fierté mais surtout un souci d'appliquer notre philosophie.³⁸⁸

Martin Gagné estime par ailleurs que de nombreuses perles québécoises restent à découvrir. Il n'y a pas si longtemps encore, le biologiste Fabien Girard l'initiait à la racine de toque dont le goût rappelle un peu celui de la noisette. Même chose pour le bouquet d'armoise qui évoque les herbes de provence. « On a tout dans la forêt ! Depuis que je connais ça, j'ai éliminé toutes les autres épices. On refait notre palais aussi. Et c'est ma mission de refaire le palais des gens. Je veux qu'ils apprennent ce qu'on a chez nous. Quand je fais découvrir aux clients, je gagne mon pari. »³⁸⁹ Le chef utilise la matière première le plus simplement possible. Cette leçon lui vient de Daniel Pinard, un personnage fascinant qui l'a beaucoup influencé à travers ses émissions télévisées. « Les autochtones faisaient sécher les petits fruits pour pouvoir en manger l'hiver. J'essaie de faire ça aussi, de faire sécher les viandes, de faire du poisson fumé. C'est sûr qu'on ajoute des épices qu'eux n'utilisaient pas nécessairement en cuisine, mais qu'ils utilisaient plutôt de façon médicinalement, comme le thé du Labrador. »³⁹⁰ Pour des raisons pratiques, le chef Gagné admet qu'il a aussi recours à des ingrédients qui ne sont pas québécois. « On fait beaucoup de cuisson au gras de canard, mais on ne m'enlèvera jamais mon huile d'olive ! Par contre, je fais venir de l'huile d'olive du Chili fabriquée par des Premières Nations. Je fais des clins d'oeil comme ça aux Autochtones à travers le monde. »³⁹¹

³⁸⁷ Entretien avec Normand Laprise, *Op.Cit.*

³⁸⁸ Entretien avec Frédéric Laplante et Karen Therrien, *Op.Cit.*

³⁸⁹ Entretien avec Martin Gagné, *Op.Cit.*

³⁹⁰ *Ibid*

³⁹¹ *Ibid*

Alors que la France est porteuse de traditions, le Québec est un jeune pays ouvert sur le monde, et c'est ce qui explique, selon Jean Soulard, que les chefs d'ici soient aussi créatifs : « Tant qu'on a des produits de chez nous, on intègre des choses d'ailleurs. »³⁹² Marie-Chantal Lepage en est un bel exemple. La chef adore les produits du Québec, mais n'hésite pas à ajouter des ingrédients provenant de l'étranger. « L'autre jour, j'ai mis un tartare de chameau au menu. J'ai dit à mon sous-chef, ça ne marchera pas, mais je veux l'essayer. Finalement, j'ai tout vendu parce que les gens veulent vivre une expérience au restaurant, manger quelque chose qu'ils ne se font pas à la maison. »³⁹³ Le chef Martin Gagné a remarqué le même phénomène. « Le client veut voir le Québec dans son assiette, oui. Mais on passe à un autre stade. C'est la qualité, l'expérience. C'est un beau défi pour nous. Il faut créer. »³⁹⁴ Avec toutes les recettes qui circulent sur les médias sociaux, les ventes record de livres de cuisine et la popularité des émissions culinaires, l'appel aux chaudrons des Québécois est manifeste. « La barre est encore plus haute pour les restaurateurs. Les gens veulent manger ce qu'ils ne cuisinent pas à la maison pour des amis. Ça nous pousse à sortir de notre zone de confort »³⁹⁵, résume Karen Therrien. « On est choyé au Québec. On a nos racines européennes et nos racines nord-américaines. Quand on met tout ça ensemble, ça nous donne une ouverture d'esprit différente du Canada et des Etats-Unis »³⁹⁶, ajoute Frédéric Laplante. Les analogies entre la Belle Province et l'Hexagone sont d'ailleurs fréquentes pour parler de cette ouverture. Joël Chapoulie prend l'exemple du vin : « En France, vous êtes dans Bordeaux, vous cherchez du Bourgogne, impossible. Ici, (à la Société des alcools du Québec) on a une des plus grandes sélections de vins sur la planète. L'ouverture sur le monde est fantastique. C'est une particularité de la gastronomie québécoise. Il y a une facilité d'absorption et d'appropriation des produits. Il y a beaucoup de talents, beaucoup de créativité. »³⁹⁷

Bien que cette créativité soit une des principales qualités des chefs québécois, tous s'accordent pour dire que la cuisine québécoise ne doit pas se défaire de ses traditions culinaires. Jean-Paul Grappe croit qu'il est nécessaire de puiser dans la cuisine ancestrale pour faire progresser la gastronomie québécoise. Le chef Frédéric Plante partage cette vision. « La cuisine familiale et les souvenirs de notre enfance, c'est la base. On mise là-dessus. On se réapproprie tout ce qui est mijoté. On vit avec nos saisons. »³⁹⁸ Normand Laprise est d'ailleurs très fier de voir que son ami Martin Picard développe cette facette de la

³⁹² Entretien avec Jean Soulard, *Op.Cit.*

³⁹³ Entretien avec Marie-Chantal Lepage, *Op.Cit.*

³⁹⁴ Entretien avec Martin Gagné, *Op.Cit.*

³⁹⁵ Entretien avec Frédéric Laplante et Karen Therrien, *Op.Cit.*

³⁹⁶ *Ibid*

³⁹⁷ Entretien avec Joël Chapoulie, *Op.Cit.*

³⁹⁸ Entretien avec Jean-Paul Grappe, *Op.Cit.*

gastronomie. « Il remet la cuisine québécoise au monde. Martin c'est un défricheur. Le fameux monde de la cabane à sucre, c'est une culture qu'il faut garder ! C'est typiquement québécois. Il ne faut pas se la faire voler comme on s'est fait voler la cuisine boréale par les Scandinaves. Vous savez qu'ils font du sirop d'érable en Scandinavie maintenant... »³⁹⁹

4.8 Quelles traditions ?

Certaines traditions culinaires québécoises sont uniques. C'est le cas des épluchettes de blé d'inde. Que ce soit à l'occasion d'une fête familiale ou d'une célébration entre amis, cette pratique culturelle consiste à réunir des proches à l'extérieur par de belles journées d'été et d'automne, à éplucher de grandes quantités d'épis puis à les plonger dans une énorme marmite d'eau bouillante. Une fois cuit, le maïs est roulé dans le beurre et agrémenté de grains de sel puis dévoré directement sur l'épi. Cette coutume alimentaire a longtemps fait l'objet de critiques par nos cousins français. En 1971, le journaliste Roger Champoux parlait d'ailleurs de leur dédain pour le maïs.

Nos amis français s'esclaffaient de plus belle à nous entendre vanter la succulence d'un chaud épi de blé d'Inde, enduit de bon beurre et abondamment soupoudré de sel. « Et vous mangez cela ? Pas Dieu possible ! » Ils n'en revenaient pas, les Français, habitués qu'ils étaient à juger le maïs tout juste comestible pour les animaux de ferme, les vaches notamment. Les traditions ressemblent aux principes : elles subissent l'assaut du temps, celui des mœurs et des habitudes, et finalement croulent. Or, la tradition, qui refusait les honneurs de la table au bien humble épi de maïs, a sombré à son tour et c'est ainsi que j'ai vu à Paris des hôtes de choix présenter ce mets à des invités non moins distingués.⁴⁰⁰

Le fameux repas de cabane à sucre, qui inclut habituellement oeufs dans le sirop d'érable, omelettes, jambon, oreilles de Christ, pâté à la viande, cretons, soupe aux pois, fèves au lard, grands-pères dans le sirop, tarte à l'érable, crêpes à l'érable, tire d'érable et cornets à l'érable, est certainement la pratique ancestrale la plus connue du folklore alimentaire québécois. Au printemps, lorsque la sève des érables coule à flots et que les évaporateurs transforment le précieux liquide en sirop, les familles québécoises se réunissent dans les érablières pour partager ce repas. Les festivités des sucres coïncident souvent avec les célébrations de Pâques.

En passant par l'Estrie, la Gaspésie, la Montérégie ou l'Outaouais, le paysage culinaire de la Belle Province est aussi composé de dizaines de casse-croûtes, de cantines et de crémeries qui se retrouvent en bordure des routes. Sous l'influence du *fast-food* américain et en raison de la popularité de notre poutine nationale (mets composé de frites et

³⁹⁹ Entretien avec Normand Laprise, *Op.Cit.*

⁴⁰⁰ Roger Champoux, *Op.Cit.*, p.127-128

de fromage en grains arrosés de sauce brune), ces petits établissements saisonniers restaurent bon nombre de Québécois et de touristes. Qu'il s'agisse de sauces concoctées avec des bières de microbrasseries locales, de fromages en grains ou affinés de l'artisan d'à côté ou encore de poissons et de fruits de mer en friture, le menu de ces « cabanes à patates » reflète chaque coin de pays. C'est une autre composante singulière de l'identité culinaire de la province, qui pour bien des familles, demeure liée à ses souvenirs estivaux mémorables.

Le traditionnel Réveillon de Noël et la Veillée du Jour de l'An s'accompagnent par ailleurs, selon les régions du Québec, de tourtière du Lac-Saint-Jean, de cipailles ou de cipâtes, de pâtés à la viande, de ragoûts de boulettes ou de ragoûts de pattes de cochon, de pain sandwich ou de pain glacé, de dinde farcie et d'atocas, de bûches de Noël, de gâteau aux fruits, de tarte au sucre, de tarte aux bleuets, de sucre à la crème, de tarte aux oeufs, de beignes de Noël, de biscuits en pain d'épices et de *pets* de soeurs. Ces mets festifs garnissent les tables familiales au moins une fois par année. Parmi les autres repas typiquement québécois, on retrouve aussi le pâté chinois, le gâteau au carottes, le pudding chômeur, les bagels de Montréal, le smoked-meat de Montréal, le rôti de porc et ses patates jaunes, la soupe aux gourganes, le chiard, la salade aux cailles, les croquignoles, la gibelotte des Îles-de-Sorel, le ketchup aux fruits, la tarte à la rhubarbe, la tarte à la ferlouché, etc.

Même si la plupart de ces traditions culinaires semblent bien vivantes, la perte des recettes ancestrales et des pratiques patrimoniales inquiète les chefs.

Il y a deux ou trois générations de Québécois qui ont perdu la connexion avec la cuisine au Québec et ça nous affecte énormément. C'est peut-être parce qu'on était impressionné par la cuisine italienne ou française qu'on ne voulait pas s'intéresser à ça. Le savoir-faire il est là, mais on l'a perdu. On s'en souvient, on le ressort un peu. On trouve quelques recettes, pas nécessairement les meilleures. C'est comme en Italie, la sauce tomate n'est pas pareille d'une région à l'autre. C'est la même chose au Québec avec la tourtière, mais rien n'a été écrit de ça parce que nos grand-mères faisaient tout par coeur. C'est une grosse perte qu'on a dans notre histoire culinaire⁴⁰¹, se désole Normand Laprise.

Jean-Paul Grappe a embrassé cette cause il y a plusieurs années déjà.

La cuisine traditionnelle a été réactualisée parce que c'était une cuisine de pauvre très grasse. À la fin des années 1970, l'ITHQ a envoyé les jeunes ramasser des recettes patrimoniales aux quatre coins de la province avec lesquelles on a publié le premier livre de recettes traditionnelles québécoises. On l'a réédité il y a quelques années. On a remis à jour les ingrédients et enlevé des recettes comme la tarte au suif.⁴⁰²

⁴⁰¹ Entretien avec Normand Laprise, *Op.Cit.*

⁴⁰² Entretien avec Jean-Paul Grappe, *Op.Cit.*

Les chefs sont tous attachés à la cuisine traditionnelle québécoise, rappelle Marie-Chantal Lepage. « Quand on fait un ragoût de pattes de cochon ou une tourtière, c'est un événement. Avant, ça faisait partie du quotidien. Là, c'est devenu une occasion. »⁴⁰³ Joël Chapoulie estime qu'on doit s'approprier ces recettes. « Ça fait partie du patrimoine. On n'est pas obligé d'en manger tous les jours parce que c'est gras, mais qu'il y en ait, c'est bien. Que le repas soit lourd à l'hiver, c'est bien, en autant qu'on ne reste pas devant la télé. Il faut sortir un peu ! Il faut valoriser ça. »⁴⁰⁴ « Notre cuisine traditionnelle québécoise on l'utilise. On la fait grandir avec une ouverture sur le monde. On revisite les plats traditionnels dans le temps des fêtes. On demeure attaché aux saveurs de notre enfance. Il faut faire évoluer notre propre cuisine pour que le peuple embarque »⁴⁰⁵, renchérit Sébastien Houle.

Tout comme Jean-Paul Grappe, le chef Houle soulève l'idée de constituer un lexique de la cuisine québécoise. « Quand on écrit un menu, il faut utiliser la bonne terminologie. Il n'y a pas de tradition de plats. C'est dommage. Les noms existaient. Pourquoi est-ce qu'on les a enlevés ? Il faudrait écrire un nouveau vocabulaire, avec un comité, pour qu'il y ait une tradition et une continuité »⁴⁰⁶, explique le chef dijonnais. « On n'a pas de plat typique de gastronomie. Martin Picard a fait la poutine au foie gras. C'est un génie. Lui, il a sa marque de commerce. Mais la plupart des chefs n'ont pas de noms fixes pour le plat. Je ne pense pas non plus que ça va arriver en raison de la création continue »⁴⁰⁷, conclut Sébastien Houle.

4.9 Du gibier sauvage au menu

Le progrès accompli pour rendre les produits québécois accessibles est incontestable. Mais pour poursuivre le développement de l'identité culinaire québécoise, les chefs estiment que le gouvernement doit bouger sur plusieurs aspects, dont la possibilité de servir du gibier sauvage en période de chasse et de pouvoir commercialiser différents poissons à petite échelle.

Essayons d'être nous-mêmes. On a des produits exceptionnels, mais on n'a pas le droit de les vendre en restaurant. Je pense qu'il faut travailler nos produits à nous. Il faut développer nos forêts et nos lacs. Il y a plein de poissons qu'on ne pêche pas et en France, on a le droit de vendre du gibier pendant la chasse⁴⁰⁸, explique Jean-Paul Grappe.

⁴⁰³ Entretien avec Marie-Chantal Lepage, *Op.Cit.*

⁴⁰⁴ Entretien avec Joël Chapoulie, *Op.Cit.*

⁴⁰⁵ Entretien avec Sébastien Houle, *Op.Cit.*

⁴⁰⁶ Entretien avec Jean-Paul Grappe, *Op.Cit.*

⁴⁰⁷ Entretien avec Sébastien Houle, *Op.Cit.*

⁴⁰⁸ Entretien avec Jean-Paul Grappe, *Op.Cit.*

Dans son établissement de cuisine amérindienne, Martin Gagné a d'ailleurs dû surmonter plusieurs obstacles pour offrir la cuisine la plus authentique possible.

C'est difficile d'obtenir du doré d'un petit lac autour de la réserve. Donc, on a du doré qui vient des autochtones du Manitoba. On a de la viande de phoque qui vient des Îles-de-la-Madeleine. On a du caribou qui vient des Inuits. J'en ai même aussi du Groenland. Le problème c'est qu'on est cent chefs au Québec à se battre pour quatorze carcasses de caribou. Cette année, j'ai été chanceux d'en avoir deux. Mais j'ai été deux ans à ne pas en avoir sur ma table, alors que c'est ce que les gens veulent. Le phoque, le lièvre et le caribou sont les seules viandes sauvages disponibles. Le reste c'est tout de l'élevage. C'est un frein de n'avoir que ces viandes sauvages-là. C'est dommage parce qu'en venant sur la réserve, j'étais sûr que je pouvais servir de l'ours ou du castor. Il faudrait que je trouve une boucherie fédérale qui veut inspecter mes castors. Il n'y a pas de boucheries qui veut faire ça. Je peux servir du castor, mais il ne faut pas que je le vende. Le conseil de bande travaille pour faire changer la loi là-dessus. J'ai confiance qu'un jour ça va changer. Le lièvre sauvage vient de la Beauce. C'est des trappeurs autochtones qui envoient ça dans leur boîte de *pick-up*. Quand ils arrivent à l'abattoir, la moitié est jetée parce que les conditions n'étaient pas bonnes. Chaque année, je congèle entre 300 et 600 lièvres pour être sûr de faire une saison complète. Pour ce qui est des éleveurs de wapiti, il y en a beaucoup maintenant. Ici, je passe 125 médaillons de wapiti par semaine en haute saison, et même 200 parfois. Les petits producteurs ne sont pas capables de fournir alors ils se regroupent en coopérative. Le désavantage, c'est qu'on ne sait pas d'où vient le cerf exactement.⁴⁰⁹

La réglementation québécoise interdit la vente de gibier sauvage pour éviter une surexploitation des ressources naturelles. La chasse commerciale est donc prohibée. Les animaux destinés à la vente pour consommation doivent être inspectés avant et après l'abattage par des vétérinaires, ce qui rendrait la tâche complexe pour la viande sauvage. Seuls les chasseurs récréatifs et autochtones ont donc le privilège de pouvoir déguster du gibier et de partager ces prises avec leurs proches.

En avril 2008, Martin Picard et Normand Laprise ont effectué une sortie médiatique pour revendiquer un assouplissement des lois qui permettrait aux restaurateurs de mettre chevreuil, oie, perdrix, pigeon sauvage, castor ou ours sur leur menu de façon sporadique. Pour ces grands chefs, il est inconcevable que la viande de bois soit absente des restaurants québécois alors que des milliers de chasseurs traquent le gibier en forêt.

En cuisine, je crois beaucoup à l'authenticité. Or le gibier sauvage permet de tisser des liens très étroits avec notre territoire. C'est une des composantes de notre culture et, dans ce contexte, ce serait agréable de lui faire honneur en le faisant entrer de nouveau dans notre gastronomie pendant la saison de la chasse⁴¹⁰, expliquait alors Martin Picard.

C'est une question d'identité culinaire. Comme société, nous sommes peut-être rendus là. Nous parlons beaucoup de terroir et d'identité. Sans ces produits, qui appartiennent

⁴⁰⁹ Entretien avec Martin Gagné, *Op.Cit.*

⁴¹⁰ Fabien Deglise, « Deux grands chefs sortent les canons », *Le Devoir*, 12 avril 2008, p. A1

au Québec et qui offrent un goût unique, ce portrait n'est peut-être pas complet⁴¹¹, précisait Normand Laprise.

Ce type d'expérience traditionnelle existe d'ailleurs depuis belle lurette dans plusieurs pays européens qui offrent de la bécasse, de la biche ou du marcassin durant les périodes de chasse.

Six ans plus tard, leur demande a trouvé écho auprès du gouvernement. Québec a annoncé un projet-pilote pour que le gibier sauvage se retrouve sur les tables de certains restaurants à compter de l'automne 2014. Un comité d'experts présidé par Normand Laprise a été mis sur pied pour veiller à l'élaboration du projet et de ses balises. Le gouvernement disait ainsi ouvrir la voie à une nouvelle aventure gastronomique et faire un pas de plus vers la souveraineté alimentaire. La première ministre Pauline Marois semblait emballée.

J'aime tellement l'idée de faire connaître notre cuisine de viande des bois. C'est un projet-pilote et j'espère qu'il va déboucher. Nous avons des agents qui se chargent de faire la répression du braconnage et s'il faut intensifier la surveillance où ce sera utile, on le fera. On pourrait réaffecter du personnel là-dessus.⁴¹²

Le gouvernement promettait un suivi étroit, du chasseur jusqu'à l'assiette du client pour assurer la traçabilité du gibier et la salubrité des abattages. Le projet-pilote devait par ailleurs être guidé par la surabondance de certaines espèces⁴¹³ afin d'éviter tout impact significatif sur les populations de gibier sauvage. Dix restaurants situés à Montréal, à Québec, dans Charlevoix et au Bas Saint-Laurent allaient d'abord obtenir un permis spécial. Même chose pour les chasseurs qui souhaitaient vendre leurs prises. Après Terre-Neuve, le Québec allait donc devenir le deuxième endroit en Amérique du Nord à mettre du gibier sauvage au menu.

L'annonce suscita toutefois une levée de boucliers, tant chez les producteurs de cerfs du Québec que chez les membres de la Fédération Québécoise des Chasseurs et des Pêcheurs. D'une part, on s'inquiétait des conditions d'abattage et d'inspection de la viande⁴¹⁴. De l'autre, on rappelait que le projet-pilote allait à l'encontre du modèle nord-américain qui considère le gibier comme un bien collectif ne pouvant être vendu pour éviter

⁴¹¹ Fabien Deglise, « Deux grands chefs sortent les canons », *Op.Cit.*

⁴¹² Ernie Wells, « Vente de gibier = braconnage : C'est un faux argument », *Le Courrier du Fleuve*, 9 avril 2014, p.6

⁴¹³ Conseil exécutif, « Souveraineté alimentaire : notre héritage culinaire au menu - Québec ouvre la voie à une nouvelle aventure gastronomique », CNW Telbec, Montréal, 23 février 2014.

⁴¹⁴ Christine Bureau, « Du gibier sauvage servi au restaurant - L'Association cerfs rouges Québec soulève des questions », *La Tribune*, 6 mars 2014, p.16

tout braconnage⁴¹⁵. Le changement de gouvernement en avril 2014 eut finalement raison de cette initiative.

D'autres voix continuèrent néanmoins de s'élever pour réclamer des changements concernant la viande sauvage.

Même si cette viande fait le bonheur des chasseurs et de leur famille, il est toujours impossible de la servir dans les restaurants de la province, contrairement à Terre-Neuve-et-Labrador. Un non-sens pour les restaurateurs des régions, où la chasse est considérée comme une religion, selon Simon Poirier, du Brise-Bise, à Gaspé. Il affirme que durant la chasse, des épicuriens de partout se rendent à Saint-Jean-de-Terre-Neuve, attirés par les grandes tables qui servent du gibier sauvage. Le restaurateur de Gaspé aimerait profiter des mêmes conditions. « Ça nous permettrait d'offrir un plus durant l'automne. Là, on a les récoltes qui viennent de se terminer. L'été, on a du homard et là, l'automne, ce sont des mois qui sont un peu plus relax.⁴¹⁶

4.10 Les appellations contrôlées

S'il y a un autre domaine où le Québec envie encore l'Europe et plus particulièrement la France, c'est sur le plan des appellations contrôlées. Ce dossier tracassait profondément Normand Laprise en 2013. Selon lui, la lenteur d'agir du gouvernement était un frein à l'essor de la gastronomie québécoise.

Malheureusement, notre culture culinaire évolue plus vite que notre gouvernement. Tu ne peux pas être en Californie et appeler ton vin Gevrey-Chambertin comme en Bourgogne. Pourquoi le cidre de glace, lui, n'a pas encore d'appellation contrôlée ? L'important c'est d'être le premier. Quand tu es le premier à développer, c'est là que tu deviens fort. Mais là, on va tout se faire chiper ce qu'on a créé. Ça vient d'ici. Comment ça le gouvernement est pas assez fort pour mettre une loi ? Les Chinois font aussi du cidre de glace maintenant.⁴¹⁷

Le vœu de Normand Laprise fut exaucé en décembre 2014 avec la reconnaissance du Cidre de glace du Québec comme Indication géographique protégée (IGP). L'histoire de cette invention typique du terroir québécois, un pays de pommes et de froid, remonte à 1990. Le viticulteur Christian Barthomeuf⁴¹⁸ s'était alors inspiré des vins de glace pour concocter une recette de cidre liquoreux à Dunham. Il développa ensuite sa technique à la cidrerie La Face Cachée de la Pomme, à Hemmingford, qui devint en quelque sorte le berceau du cidre de glace. S'ouvrit ainsi l'âge d'or de l'industrie cidricole québécoise. Fruit de nos hivers et de

⁴¹⁵ Ernie Wells, « La vente de gibier sauvage à l'automne sème l'inquiétude », *Le Transgaspésien*, 19 mars 2012, p.21

⁴¹⁶ « Des restaurateurs de la Gaspésie veulent pouvoir servir du gibier », Radio-Canada, en ligne : <https://ici.radio-canada.ca/nouvelle/744649/chasse-gibier-restaurateur-gaspesie-mapaq-terre-neuve-quebec-original-ecureuil>

⁴¹⁷ Entretien avec Normand Laprise, *Op.Cit.*

⁴¹⁸ Propriétaire du Clos Saragnat à Frelighsburg au Québec depuis 2003, Christian Barthomeuf a eu l'idée d'inventer le cidre de glace en 1989. Il a été récipiendaire du Prix du gouverneur général pour les arts de la table en juin 2010.

notre savoir-faire⁴¹⁹, ce précieux alcool inspira rapidement d'autres producteurs d'ici, mais également d'ailleurs dans le monde. Depuis 2009, les cidriculteurs réclamaient donc une appellation restreinte pour souligner la rareté et la qualité de leurs produits. Le label « Cidre de glace du Québec » garantit maintenant que l'artisan a respecté un cahier de charges strict. Les cidres sont issus exclusivement de variétés de pommes tardives cultivées au Québec et récoltées à maturité. Les sucres sont concentrés au moyen du froid naturel⁴²⁰. La cryoconcentration et la cryoextraction sont les méthodes de fabrication permises. Pour produire un litre de cidre de glace, il faut en moyenne 9,5 kilos de pommes. Ce produit de niche est un passeport culinaire pour l'international et un emblème gastronomique au même titre que le sirop d'érable. Les artisans québécois ont d'ailleurs été moult fois récompensés pour leurs cidres exceptionnels. Les premières bouteilles portant le sceau de l'IGP Cidre de glace du Québec se sont retrouvées sur les tablettes à l'automne 2015.

Le Conseil des appellations réservées et des termes valorisants (CARTV) existe depuis 2006. À l'instar des certifications européennes, il s'agit d'un outil unique en Amérique du Nord. À l'heure de la mondialisation, les appellations contrôlées protègent le savoir-faire des producteurs et offrent une reconnaissance des spécificités territoriales qui permettent de valoriser le patrimoine alimentaire québécois dans un marché standardisé. Les appellations agissent donc comme une planche de salut auprès des consommateurs dans le village global⁴²¹. Mais elles ne sont pas nombreuses.

Au terme d'un long combat, l'Indication géographique protégée (IGP) « agneau de Charlevoix » a vu le jour en 2009. Il a longtemps été le seul produit du terroir à jouir d'une appellation d'origine délivrée par Québec. L'animal doit naître et grandir dans Charlevoix, s'alimenter exclusivement de céréales cultivées localement et suivre le rythme naturel des brebis dans la bergerie. Sa viande tendre et rosée est peu grasse.

En 2014, en même temps que le « cidre de glace du Québec », le « vin de glace du Québec » a aussi rejoint le club sélect des IGP québécoises. Produit depuis 1994, il s'agit d'un des seuls vins québécois à trouver preneur à l'étranger. À l'automne, l'alternance de périodes de gel et de dégel permettent de concentrer les sucres et les arômes du raisin. Le vin de glace est fabriqué exclusivement à partir de raisins ayant gelés naturellement sur la vigne. Les fruits sont ensuite récoltés et pressés gelés par les viticulteurs.

⁴¹⁹ Conseil des appellations réservées et des termes valorisants, « Cidre de glace du Québec », en ligne : <http://www.cartv.gouv.qc.ca/appellation-reservee-igp-cidre-glace-quebec>

⁴²⁰ Annabelle Baillargeon, « Des bouteilles certifiées sur les tablettes », *Le Canada Français*, Vol. 156, no 17, 1er octobre 2015, p. B2

⁴²¹ Nicolas Mesly, « Valoriser savoir-faire et patrimoine pour survivre à la mondialisation », *La Terre de chez nous*, 10 février 2016, Vol : 87, No : 6, p.16-17

Depuis mars 2016, une première appellation relative à une spécificité (AS) a aussi reçu l'aval du gouvernement. Il s'agit du « fromage de vache de race Canadienne ». Ce fromage fabriqué avec le lait rare de cette race patrimoniale a une apparence et une texture qui le distingue. Cette vache était celle de la colonisation à l'époque de la Nouvelle-France. On en retrouve aujourd'hui moins de mille bêtes au Canada. Au fil du temps, cette race historique qui produit 30% moins de lait que les autres vaches laitières a été évincée des troupeaux. Pour l'instant, seules les fromageries du Pied-de-Vent aux Îles-de-la-Madeleine et de la Laiterie Charlevoix produisent du fromage à partir du lait de ces vaches rustiques.

En juin 2017, c'était autour d'une culture millénaire, celle du maïs sucré de Neuville, d'obtenir une IGP. « Vers l'an 1200, les Iroquoiens de la région de Québec adoptent cette céréale comme base de leur alimentation. La première mention écrite relative à la culture du maïs à Neuville date de 1668. »⁴²² Mais c'est véritablement dans les années 1950 que le blé d'inde de Neuville s'est construit une excellente réputation et qu'il est devenu le produit phare de ce coin de pays.

D'autres appellations sont à l'étude et pourraient éventuellement se retrouver sur la liste : la volaille Chantecler de tradition, le cheddar de l'Île-aux-Grues, le fromage fermier, les poissons et fruits de mer fumés à la fumée naturelle de bois, les bleuets sauvages du Lac-St-Jean, le cidre de feu, le homard de la Gaspésie, le sirop d'érable des Bois-Francs, les crevettes nordiques, l'oie des neiges de Baie-du-Febvre, le caviar d'esturgeon jaune de l'Abitibi, etc.

Bien que le Québec soit un jeune pays, Daniel Vézina estime qu'il reste beaucoup à faire dans ce domaine pour faire briller nos joyaux culinaires et renforcer la notoriété de la gastronomie québécoise : « Ce n'est pas le temps de s'asseoir sur nos lauriers. »⁴²³

4.11 L'apport médiatique

Le passage de la gastronomie française à la gastronomie québécoise ne s'est pas effectué du jour au lendemain au Québec et le scepticisme, encore aujourd'hui, caractérise de nombreuses prises de position : « Existe-t-il une gastronomie québécoise ? »⁴²⁴, « Y a-t-il

⁴²² Conseil des appellations réservées et des termes valorisants, « IGP – Maïs sucré de Neuville », en ligne : <https://cartv.gouv.qc.ca/appellation-reservee-igp-mais-sucre-neuville>

⁴²³ Entretien avec Daniel Vézina, *Op.Cit.*

⁴²⁴ Audrey Lavoie, « Existe-t-il une gastronomie québécoise ? », *Journal Métro*, 14 décembre 2009 : <http://journalmetro.com/actualites/national/39233/existe-t-il-une-gastronomie-quebecoise/>

une gastronomie québécoise ? »⁴²⁵, « Le Québec a-t-il une identité culinaire ? »⁴²⁶, « Traditions, quelles traditions ? »⁴²⁷ Ces quelques titres d'articles et de chroniques démontrent que la gastronomie québécoise n'en est qu'à ses premiers balbutiements et que les médias au Québec, s'ils contribuent à populariser de nouvelles tendances, restent néanmoins des espaces de débat, même sur un thème *a priori* aussi séduisant pour toute une partie de l'opinion publique que la défense et l'illustration de la gastronomie québécoise.

Avec la nouvelle garde aux commandes des cuisines depuis les années 1970, les termes « fine cuisine québécoise », « cuisine québécoise actuelle » ou « gastronomie québécoise » firent leur entrée dans le vocabulaire médiatique pour devenir des expressions communes dès le tournant du 21^e siècle. Les médias jouèrent un rôle essentiel dans l'émergence d'une gastronomie propre au Québec. Très tôt, ils s'intéressèrent à l'effervescence qui gagnait les cuisines professionnelles et aux ingrédients québécois que les chefs mettaient en valeur. La presse fit notamment état du pèlerinage californien de Normand Laprise et Daniel Vézina en 1992⁴²⁸ alors que les frères de gourmandise visitèrent 27 restaurants en 11 jours. Les critiques culinaires soulignèrent à grands traits le fait qu'une jeune relève créatrice était en train de bouleverser la toile de fond culinaire du Québec.

Les médias donnèrent donc progressivement le goût aux Québécois de découvrir les nouveaux établissements de restauration québécoise. Les chefs n'hésitaient pas non plus à contacter les journalistes pour obtenir de la visibilité. « Petit à petit, on s'est dit qu'il y avait quelque chose à faire avec les passionnés. Les journalistes ont commencé à parler des produits nouveaux. Chaque chef dans sa région a fait connaître des artisans »⁴²⁹, se rappelle Jean Soulard. La médiatisation du Prix Renaud-Cyr aurait d'ailleurs contribué à créer un enthousiasme pour les chefs qui concoctaient des cartes 100% Québec.

Les émissions télévisées jouèrent évidemment un rôle colossal dans le changement de culture qui s'opéra. Une nouvelle perception de la gastronomie gagna les familles québécoises à travers le petit écran. Depuis les années 1950, l'approche informative et éducative de l'alimentaire était prédominante dans l'offre télévisuelle. Ces émissions mettaient en vedette les Jehane Benoît, Soeur Berthe, Soeur Angèle, Rollande Desbois, Pol

⁴²⁵ Ève Dumas, « Y a-t-il une gastronomie québécoise ? », *La Presse*, 14 mai 2011, en ligne :

<http://www.lapresse.ca/vivre/gourmand/cuisine/201105/14/01-4399450-y-a-t-il-une-gastronomie-quebecoise.php>

⁴²⁶ Philippe Mollé, « Le Québec a-t-il une identité culinaire ? », *Samedi et rien d'autre*, Radio-Canada, 2 mars 2013, en ligne : http://ici.radio-canada.ca/emissions/samedi_dimanche/2012-2013/chronique.asp?idChronique=277510

⁴²⁷ « Traditions, quelles traditions ? », *La culture vient en mangeant*, Radio-Canada, 26 décembre 2011, en ligne : http://ici.radio-canada.ca/emissions/la_culture_vient_en_mangeant/2011-2012/chronique.asp?idChronique=192808

⁴²⁸ « Daniel Vézina et Normand Laprise refont le plein. Le renouveau californien inspire nos chefs », *Le Soleil*, 16 avril 1992, p. B1

⁴²⁹ Entretien avec Jean Soulard, *Op.Cit.*

Martin, Juliette Huot ou encore, le duo Taillefer&Fille ; des intervenants qui s'adressaient aux mères de famille. La donne changea dans les années 1990 avec les émissions de Daniel Vézina, Jean Soulard et Daniel Pinard qui braquèrent les projecteurs sur les produits québécois et leurs artisans, mais également sur l'univers des chefs. Du modèle des éducatrices à celui des animateurs, l'offre télévisuelle se transforma en divertissement. Il ne s'agissait plus de « nourrir la maisonnée », mais plutôt de découvrir de nouvelles saveurs, de prendre plaisir à manger et à boire. Avec l'évolution de la société et la modification des rapports entre les sexes, ces émissions s'adressaient désormais tant aux hommes qu'aux femmes. Cette tendance s'accrut largement dans les années 2000 et 2010 avec l'explosion de l'offre télévisuelle et l'hypermédiatisation des chefs.

Les émissions de cuisine, les téléralités, les émissions d'affaires publiques liées à l'alimentation et les divers concepts développés par les chaînes spécialisées continuent d'avoir la cote. Cette omniprésence médiatique comporte toutefois son lot d'effets pervers. L'innovation culinaire d'hier devient rapidement dépassée tellement le culte de la nouveauté s'est installé. La chef Diane Tremblay se questionne sur ce phénomène.

Les chefs deviennent un peu cowboy pour se faire remarquer mais est-ce qu'ils le font dans une philosophie culinaire ? Moi j'ai toujours eu la même philosophie culinaire. Oui, elle a changé, elle a évolué. Mais aujourd'hui, aussitôt qu'ils ont des belles gueules, aussitôt qu'ils sont *flyés*, on les met sur la scelllette sans même vérifier s'ils ont une approche culinaire sensée parce que les gens veulent du sensationnalisme. C'est la presse qui fait ça. C'est devenu de la cuisine-spectacle⁴³⁰, déplore-t-elle.

Jean Soulard observe que le vedettariat du chef est néanmoins très récent au Québec.

Quand j'ai commencé à la télé en 1998, on était seulement deux ou trois, dont Daniel Pinard qui avait son émission. Aujourd'hui tous les canaux ont plusieurs émissions de cuisine. On est dans un monde médiatique et de réseaux sociaux. On est dans l'instant. Pour être reconnu, il faut en parler, pour en parler il faut que les médias puissent s'en emparer. L'avantage qu'on a c'est que s'il y a un bon produit ou un bon restaurant, c'est diffusé rapidement. On peut toujours critiquer le *glamour* du chef maintenant, il reste que plus vous en parlez, plus ça marche. Aujourd'hui, les chefs sont des stars et toutes les émissions de télé en ont fait des stars. La créativité a pris toute la place et tant mieux, mais la clientèle est volatile aussi. Maintenant vous êtes à la mode maximum 5 ans. Avant, les restaurants étaient des classiques et perduraient⁴³¹, constate-t-il.

Comme ce fut évoqué précédemment avec l'histoire de faillite de Martin Juneau, la participation assidue de certains chefs propriétaires québécois dans les médias est considérée comme un excellent coup de marketing. Elle représente une vitrine pour leur établissement et permet d'attirer davantage de clients. Juge à la populaire émission télévisée

⁴³⁰ Entretien avec Diane Tremblay, *Op.Cit.*

⁴³¹ Entretien avec Jean Soulard, *Op.Cit.*

Les Chefs! depuis la toute première mouture, Normand Laprise avoue d'ailleurs qu'il a prolongé sa collaboration avec Radio-Canada simplement parce que les retombées pour le Toqué! étaient sans précédent.

Dans les deux dernières décennies, la culture gastronomique québécoise a par ailleurs fait l'objet de plusieurs reportages dans la presse internationale. *Le Figaro*, *CNN*, le *National Geographic Traveller*, le *New York Times*, le *National Post*, le *Huffington Post* et le magazine *Travel and Leisure* se sont intéressés aux scènes culinaires de Montréal et de Québec. Même les médias canadiens ont convenu qu'il existe bel et bien « a distinct Québécois food culture that is being praised and emulated around the world. »⁴³²

4.12 Démocratisation et habitudes alimentaires

« Le goût et le bon goût ne seront jamais une affaire de gros sous »⁴³³, se plaisait à dire le journaliste Roger Champoux. N'en demeure pas moins que la gastronomie, au sens professionnel du terme, a longtemps été la chasse gardée des hautes sphères québécoises. En 1991, à la mort de Gérard Délage, Françoise Kayler rappela dans les pages de *La Presse* que dès les années 1950, il avait oeuvré à démocratiser les plaisirs de la table en créant les premières associations gastronomiques de la province.

On a parfois taxé ces clubs d'élitisme, alors qu'ils ont, en fait, contribué à la démocratisation de la gastronomie. On a peut-être oublié, maintenant que le vin coule librement, tout le chemin qu'il a fallu parcourir pour que les restaurateurs puissent servir du vin. On n'imagine pas qu'ils ont dû commencer par le camoufler dans des tasses à café.⁴³⁴

Le fossé qui séparait la fine fleur des gastronomes des gens ordinaires était profond. Libérer la gastronomie de son carcan hiérarchique ne se fit pas promptement. L'arrivée de toques québécoises à la barre des cuisines professionnelles dans les années 1980-1990 sembla toutefois accélérer cette démocratisation. Les médias braquèrent les projecteurs sur cette cuisine de proximité et des communicateurs hors pair comme Daniel Pinard s'affairèrent à rendre les produits du Québec et la gastronomie québécoise accessibles à tous. Les chefs avaient compris que leur avenir passait par l'estomac de tous les Québécois et que ces derniers n'appréciaient guère le caractère élitiste et coincé des restaurants français.

⁴³² Dan Delmar, « Tout le Québec en parle : On power, corruption and Québécois cuisine », *National Post*, 26 octobre 2012, en ligne : http://news.nationalpost.com/full-comment/tout-le-quebec-en-parle-on-power-corruption-and-quebecois-cuisine#_federated=1

⁴³³ Roger Champoux, *Op.Cit.*, p.400

⁴³⁴ François Kayler, « Le prince, mais aussi l'artisan... », *La Presse*, 1er juin 1991, p. D19

Aujourd'hui, l'omniprésence du discours gastronomique dans les médias pourrait laisser croire que ce fossé n'existe plus. Or, hypermédiation n'est pas nécessairement synonyme de démocratisation. Il est vrai que depuis plusieurs années, les artisans québécois travaillent à populariser la bonne chère en s'adressant au grand public à travers les médias. Mais la fracture sociale passe encore par le ventre. Le goût est encore une affaire de coût. Par contre, il est de moins en moins une affaire de luxe. Dans le milieu de la restauration, les nappes blanches, les rituels guindés et l'atmosphère hautaine qui repoussaient bien des Québécois ont fait place à une ambiance plus décontractée. Dans leurs cuisines à aire ouverte, les jeunes chefs portent rarement la toque et leurs clients ne se plient à aucun code vestimentaire. Le phénomène de la « bistronomie », qui s'est développé avec la dernière génération de chefs-propriétaires québécois, a eu pour effet de rendre la gastronomie plus accessible. Ils misent de plus en plus sur le contenu des assiettes et de moins en moins sur le décorum afin d'offrir des plats plus abordables. Bref, l'imaginaire de la gastronomie connaît toute une métamorphose. Cette démocratisation passe aussi par la cuisine de rue, les *food trucks* et le *fast food* à la sauce gastronomique.

La grande cuisine qui était jadis le secret bien gardé d'une poignée de grands chefs, n'est plus l'apanage des riches. Aujourd'hui, les bonnes recettes se trouvent sur Internet, dans les livres ou à la télévision. Même chose pour les ingrédients de qualité. Autrefois réservés aux brigades, ils sont désormais faciles d'accès dans chaque région du Québec. En encourageant les producteurs de leur coin de pays, en apprêtant fièrement leurs ingrédients et en partageant ces repas à la maison, les Québécois contribuent à la gastronomie québécoise.

Néanmoins, une frange de la société ne peut toujours pas aspirer au plaisir de bien manger faute de moyens. La chef Diane Tremblay souligne qu'il y a encore bon nombre de personnes pour qui manger signifie simplement se remplir l'estomac : « On s'occupe de bien manger quand nos besoins de base sont comblés. »⁴³⁵ Marie-Chantal Lepage est plus nuancée. Selon elle, les moins bien nantis font parfois une sortie au restaurant par année pour souligner une grande occasion, alors que pour d'autres, c'est une sortie par semaine. « Ça dépend. Mais je pense que c'est accessible à tout le monde. Maintenant les produits du Québec sont partout et à différents prix aussi. Même chose pour les restaurants. Sinon ça se passe à la maison. Rien de mieux qu'un repas entre amis. Les Québécois sont des bons vivants et le party finit toujours dans la cuisine »⁴³⁶, rappelle-t-elle.

⁴³⁵ Entretien avec Diane Tremblay, *Op.Cit.*

⁴³⁶ Entretien avec Marie-Chantal Lepage, *Op.Cit.*

D'ailleurs, signe que les temps changent, les gens préfèrent de plus en plus recevoir leurs proches à souper. C'est donc dire que le discours des chefs québécois sur le terroir, la fraîcheur, l'achat local et la traçabilité des aliments s'ancre dans les mentalités. Aux commandes d'établissements réputés, les cordons-bleus du Québec sont en quelque sorte l'emblème de cette culture qu'hommes et femmes perpétuent au foyer. Cette perception a été confirmée par l'*Étude de la dynamique et des tendances des marchés au sein du secteur agroalimentaire québécois* produite par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec en 2009.

Les habitudes d'achat des consommateurs sont de plus en plus influencées par les chefs et les animateurs d'émissions culinaires notoires diffusées dans les médias. Ce phénomène favorise le rapprochement entre les restaurants et les transformateurs alimentaires. En effet, certains restaurants, perçus comme des innovateurs et des initiateurs de tendances, inspirent les préparations culinaires des consommateurs qui, à leur tour, incitent les transformateurs à fournir aux épiceries et aux magasins d'alimentation les produits et les ingrédients proposés par ces restaurateurs d'avant-garde.⁴³⁷

S'attabler au restaurant, cuisiner le week-end, recevoir des convives, acheter des produits québécois, tout cela fait partie des moeurs. Les Québécois sont réputés pour leurs rassemblements spontanés autour de l'îlot de la cuisine, leur amour de la bonne chère et leur caractère bon vivant. C'est ce que le chef Jean Soulard appelle le gène latin, un gène gourmand.⁴³⁸ Si les Québécois préparent des repas simples et rapides en semaine ou consomment carrément du prêt-à-manger⁴³⁹, ils aiment prolonger le plaisir à table lorsqu'ils sont en congé. « C'est notre héritage français. En Europe, on passe sa vie autour d'une table. On mange tout le temps. Il y a une culture de table qu'il n'y a pas chez les Anglo-Saxons où c'est plus protocolaire, plus formel et moins chaleureux »⁴⁴⁰, souligne Normand Laprise. « Les Québécois passent volontiers trois heures à table, mais les Américains et les Canadiens après une heure et demi, ils trouvent que c'est long »⁴⁴¹, ajoute-t-il. Les Québécois sont également réputés pour être gourmands. « S'il y a quatre Québécois à une table et qu'il y a six desserts au menu, ils vont souvent commander les six desserts et les partager pour goûter à tout. Mais si vous mettez quatre Américains à table, c'est tout le contraire, ils vont commander deux desserts qu'ils vont partager à quatre »⁴⁴², explique le chef du Toqué!

⁴³⁷ MAPAQ, *Étude de la dynamique et des tendances des marchés au sein du secteur agroalimentaire québécois*, 2009, p.41

⁴³⁸ Entretien avec Jean Soulard, *Op.Cit.*

⁴³⁹ « Savoir cuisiner : le paradoxe québécois », *Le Soleil*, 28 mars 2013: www.lapresse.ca/le-soleil/opinions/pointsdevue/201303/28/01-4635703-savoir-cuisiner-le-paradoxe-quebecois.php

⁴⁴⁰ Entretien avec Normand Laprise, *Op.Cit.*

⁴⁴¹ *Ibid*

⁴⁴² *Ibid*

Comme son établissement loge à l'enseigne Relais & Châteaux, Normand Laprise a par ailleurs déjà reçu des plaintes parce que ses clients n'étaient pas assez guindés. Mais pour lui, c'est loin d'être une préoccupation. « Ma clientèle type a entre 8 et 80 ans. Ils viennent en jeans ou en toredo, en limousine ou en métro. Il faut qu'on garde un certain art de la table dans les grandes maisons, mais on n'est pas un peuple coincé. »⁴⁴³ Il n'est d'ailleurs pas rare que des jeunes âgés entre 8 et 14 ans reçoivent un repas au Toqué! en guise de cadeau de fête ou de cadeau de Noël.

Quand tu vois ça, l'éveil des jeunes qui veulent cuisiner, c'est fantastique. En semaine le midi, il y a toujours au moins deux tables où l'on retrouve des enfants l'été. Ça m'impressionne ! C'est là qu'elle commence la culture. Quand j'étais aux études, aucun de mes amis ne savait cuisiner. Je regarde les jeunes aujourd'hui et à 7-8-9 ans, ils savent faire des gâteaux et des muffins. Quand ils seront à l'université, ils vont se retrouver entre amis la fin de semaine, aller au marché et cuisiner. J'ai signé beaucoup d'autographes à des enfants quand j'ai sorti mon livre, même si les jeunes n'achetaient pas le livre. Ils sont allumés. C'est un signe qu'on démocratise la gastronomie. Ça devient une habitude de vie, on en parle et on fait la cuisine. On est en train de casser le moule qui laisse croire que de la bonne cuisine c'est du haut de gamme. Les gens s'approprient la gastronomie québécoise. C'est notre rôle de chef de leur transmettre cette passion à la télé et dans nos restos. Ensuite, ils essayent des choses.⁴⁴⁴

Daniel Vézina partage aussi ce constat.

La culture gastronomique est extraordinaire. Tu vois qu'un pays a évolué quand tu regardes ce que les gens mangent chez eux. La gastronomie au Québec rentre chez monsieur et madame tout le monde. Les gens ont du vinaigre balsamique, du soya Kikkoman, du piment d'espelette. Dans la cuisine moyenne des Québécois, il y a eu un effet. Par la télé et avec leurs livres de recettes, les chefs sont entrés dans la cuisine des gens. La conscience a évolué. Ils achètent des produits québécois. Les gens se nourrissent de mieux en mieux. Dans les maisons au Québec, tout le monde cuisine. C'est énorme comme le goût des Québécois a évolué et ils ont accès à des milliers de recettes en ligne.⁴⁴⁵

Paradoxalement, les familles ont de moins en moins de temps pour cuisiner. Entre 1967 et 1999, le temps de préparation des repas est passé de 120 minutes à 5 minutes, entraînant du même coup une forte croissance du prêt-à-manger⁴⁴⁶. Mais depuis quelques années, les repas faits maison ont de nouveau la cote grâce à l'influence et la popularité des émissions télévisées comme Cuisine futée, parents pressés qui invitent les gens à retourner derrière leurs fourneaux. Cette tendance a d'ailleurs été confirmée aux États-Unis, où les habitudes sont souvent similaires à celles des Québécois. « Les ventes de batteries de cuisine, les abonnements aux magazines de cuisine imprimés et en ligne ainsi que les ventes de livres de recettes ont augmenté de façon proportionnelle au retour des gens aux

⁴⁴³ Entretien avec Normand Laprise, *Op.Cit.*

⁴⁴⁴ *Ibid*

⁴⁴⁵ Entretien avec Daniel Vézina, *Op.Cit.*

⁴⁴⁶ MAPAQ, *Op.Cit.*, p.23

vertus des repas maison. »⁴⁴⁷ Selon l'enquête « Tout le monde à table », 44% des enfants québécois de 12 ans et moins disent cuisiner régulièrement avec leurs parents et 80% souhaiteraient cuisiner davantage⁴⁴⁸. L'aura de la profession y est pour beaucoup. « Certains amis de ma fille disent d'ailleurs qu'être chef, c'est comme être une *rock star* »⁴⁴⁹, confiait le chef Claude Pelletier à *La Presse* il y a quelques années.

Les Québécois réclament d'ailleurs que les repas prêts-à-manger soient de meilleure qualité. C'est dans cet esprit que le grand chef Relais & Châteaux, Jérôme Ferrer⁴⁵⁰, a ouvert le Centre de transformation agroalimentaire tradition et qualité en 2013. Il offre une gastronomie à la sauce industrielle aux épiciers qui souhaitent développer une gamme de produits labellisés à leur nom et aux bannières de restauration rapide qui veulent offrir de meilleurs produits⁴⁵¹. La « gastronomisation » du *fast-food* était d'ailleurs fort probante à l'été 2015 dans les restaurants McDonald du Québec. La chaîne invitait ses clients à découvrir un menu aux « saveurs d'ici » où l'on retrouvait un McHomard de l'Atlantique ainsi qu'une Poutine à l'érable et au bacon.

C'est donc dire que des produits nobles comme le sirop d'érable et le homard ont quitté la table des mieux nantis pour devenir plus accessibles. Le renversement des perceptions concernant la cuisine traditionnelle québécoise a aussi eu pour effet de changer la donne gastronomique. Aujourd'hui, la gastronomie ne fait plus uniquement référence à la haute cuisine et elle n'est plus synonyme d'hégémonie française. Les Québécois l'associent davantage aux produits du terroir, aux recettes ancestrales et aux repas faits avec amour qu'ils prennent plaisir à partager. Les plats traditionnels retrouvent leurs lettres de noblesse. Le patrimoine alimentaire du Québec ressuscite grâce à des ingrédients de qualité et un sentiment de fierté. Martin Picard est celui qui a su injecter une bonne dose de folklore et de

⁴⁴⁷ MAPAQ, *Op.Cit.*, p.23

⁴⁴⁸ Emmanuel Delacour, « Les Québécois se mettent à table », 24 heures, 21 septembre 2011, en ligne : <http://www.24hmontreal.canoe.ca/24hmontreal/actualites/archives/2011/09/20110921-142519.html>

⁴⁴⁹ Jade Bérubé, « Apprendre l'art de la table », *La Presse*, 15 septembre 2007, p. ACTUEL 3

⁴⁵⁰ Né en 1974 dans le sud de la France, Jérôme Ferrer est diplômé de l'École hôtelière Vatel de Nîmes. Avec deux autres associés, il a ouvert son premier établissement, Le Panoramique, en 1996 à Saint-Cyprien. En 2001, les trois copropriétaires vendent leur restaurant et s'installent au Québec. En 2002, le restaurant Europea voit le jour à Montréal. Cette table gastronomique française qui propose une cuisine techno-émotionnelle fait rapidement connaître le chef Ferrer. En 2011, il est couronné Grand Chef Relais et Châteaux. Jérôme Ferrer a publié douze livres : *Je cuisine à la manière de Jérôme Ferrer* (2005), *Les secrets des sauces* (2007), *Les secrets des légumes* (2009), *Végétarien* (2010), *Mes restos, mes recettes* (2011), *Les secrets des bouchées apéritives* (2012), *Lettre à un jeune chef* (2012), *Saisons gourmandes* (2013), *Les secrets des soupes, veloutés et potages* (2014), *La Bible des Sauces* (2017), *Faim de vivre* (2018). Au fil des ans, il a été chroniqueur culinaire pour différents médias et fait plusieurs acquisitions, qu'il s'agisse de la bannière de casse-croûtes du terroir Jerry, des camions de rue Europea Mobile et Jerry Mobile ou encore du service hebdomadaire de repas prêts-à-manger La Boîte du Chef.

⁴⁵¹ David Nathan, « La gastronomie à la sauce industrielle selon Jérôme Ferrer », *Huffington Post Québec*, 18 septembre 2013, en ligne : http://quebec.huffingtonpost.ca/2013/09/18/usine-jerome-ferrer-gastronomie_n_3948263.html

dignité au contenu des assiettes québécoises, créant du même souffle un nouvel imaginaire culinaire rustique et raffiné.

Dans les années 1990, les toques québécoises ont pris l'habitude d'inscrire l'origine des ingrédients sur leurs menus. Le gouvernement du Québec, aussi, s'est engagé dans cette voie en investissant 50 millions de dollars en 2007 pour le programme « Mettez le Québec dans votre assiette », et 14 millions deux ans plus tard, pour encourager la diversification des circuits courts⁴⁵². De même, les entreprises agroalimentaires québécoises identifient désormais leurs produits pour attirer les consommateurs. En juin 2009, plus de 7 000 produits portaient le logo Aliments du Québec ou Aliments préparés au Québec. En mars 2015, ce nombre - qui incluait désormais les certifications biologiques - avait plus que doublé, atteignant près de 19 000 produits⁴⁵³. Certaines régions du Québec sont allées jusqu'à développer leurs propres labels, comme « Gaspésie sauvage ». Des épiciers ont aussi saisi la balle au bond avec des campagnes comme « Servons le Québec » chez Métro, ou encore « Ça pousse chez nous » chez Provigo et Loblaws.

Non seulement les Québécois misent davantage sur les produits de chez eux, mais ils souhaitent également réduire les intermédiaires. Les « locavores » se multiplient. Tout comme les restaurateurs, les consommateurs s'intéressent à la provenance des aliments et encouragent le développement régional, soit pour des motifs économiques ou environnementaux, soit parce qu'ils partagent des valeurs altermondialistes, ou tout simplement pour une question de goût. La popularité des marchés publics, des kiosques à la ferme et des paniers de fruits et légumes s'inscrit dans cette lignée, de même que celle des boulangeries, pâtisseries, et boucheries de quartier. Si les Québécois font encore la majorité de leurs emplettes au supermarché, ils n'hésitent pas à faire deux ou trois arrêts pour acheter des produits frais, spécialisés ou personnalisés. « Les produits régionaux et du terroir bénéficient de cette tendance, car ils répondent aux besoins d'authenticité, de tradition, de racines, de qualité et de spécificité. »⁴⁵⁴ De plus en plus préoccupés par leur santé et leur alimentation, les consommateurs sont davantage conscientisés et avertis⁴⁵⁵.

La tendance initiale du retour aux sources se répand : on voit un nombre croissant de consommateurs rechercher des produits fabriqués de manière moins conventionnelle, plus naturelle, c'est-à-dire biologique, qui rappelle la nourriture saine produite et

⁴⁵² Équiterre, « Manger chez soi : pourquoi ? Motivations et obstacles à l'achat de fruits et légumes locaux : un sondage pancanadien », 29 août 2011, en ligne : <https://equiterre.org/publication/manger-chez-soi-pourquoi-motivations-et-obstacles-a-l%E2%80%99achat-de-fruits-et-legumes-locaux->

⁴⁵³ Au 31 mars 2015, Aliments du Québec comptait un total de 18 917 produits certifiés. De ce nombre, 8 040 produits portaient la certification *Aliments du Québec* et 548, *Aliments du Québec – Bio*. De plus, 9 799 produits portaient la certification *Aliments préparés au Québec* et 530, *Aliments préparés au Québec – Bio*.

⁴⁵⁴ MAPAQ, *Op.Cit.*, p.36

⁴⁵⁵ *Ibid*, p.20

consommée localement, comme au temps des ancêtres; D'ailleurs, plus la qualité et l'accessibilité des produits biologiques équivalent celles des aliments conventionnels, plus les premiers sont en demande.⁴⁵⁶

Une enquête de Zins Beauchesne et associés effectuée en 2009 auprès de 600 consommateurs révélait que 84,6 % des Québécois achetaient au moins occasionnellement des produits biologiques et que le cinquième d'entre eux prévoyait augmenter leur consommation de produits bios⁴⁵⁷. Réduire l'utilisation de pesticides et les émissions de gaz à effets de serre vont de pair avec la conscience environnementale qui s'est développée. En cette ère où l'individualisme prime, les consommateurs veulent des produits qui « valorisent l'image qu'ils ont d'eux-mêmes et les attitudes qu'ils privilégient. »⁴⁵⁸

4.13 L'ascension de la bistronomie

Avec la montée de la bistronomie au Québec au cours des dernières années, la disparition annoncée des restaurants de haute cuisine préoccupe toutefois grandement les chefs. Le constat est clair : la restauration haut de gamme est en train de s'éteindre. « Des restaurants gastronomiques à nappe blanche, il y en aura de moins en moins. C'est triste mais c'est une question économique »⁴⁵⁹, se désole Jean-Paul Grappe. « Les restaurants gastronomiques ça fait peur aux clients. Ils ne veulent pas perdre un bras et une jambe en partant de là »⁴⁶⁰, explique Marie-Chantal Lepage.

La restauration a beaucoup évolué en raison de l'attitude décontractée des Québécois, remarque par ailleurs Jean Soulard.

Le décor, l'atmosphère, le service, les cuisines ouvertes, l'expression du chef, tout ça a changé. Les chefs sont barbus. Ils portent une casquette et un t-shirt mais pas de veste blanche, ni de toque. Ils font une cuisine sympathique de bistro et c'est ce que les gens veulent, que ça soit *relax*. Ils payent d'ailleurs presque autant que dans un restaurant gastronomique avec nappe blanche.⁴⁶¹

Daniel Vézina constate que la nouvelle garde culinaire ne semble jurer que par la bistronomie.

Mais c'est davantage de la gastronomie que de la cuisine bistro qu'ils font. Normalement, dans un bistro tu fais du volume. Il y a maximum cinq étapes dans une assiette et le prix est raisonnable. Sauf que les jeunes ouvrent des bistros et mettent un niveau beaucoup plus élevé. Quand je pense à ça, je devais peut-être faire suer

⁴⁵⁶ MAPAQ, *Op.Cit.*, p.28

⁴⁵⁷ Annie Morin, « Les produits bios rentrent dans le rang », *Le Soleil*, 22 février 2009.

⁴⁵⁸ MAPAQ, *Op.Cit.*, p.22

⁴⁵⁹ Entretien avec Jean-Paul Grappe, *Op.Cit.*

⁴⁶⁰ Entretien avec Marie-Chantal Lepage, *Op.Cit.*

⁴⁶¹ Entretien avec Jean Soulard, *Op.Cit.*

Serge Bruyère à l'époque où j'étais à l'Échaudée, c'est peut-être pour ça qu'il m'a engagé. Si la nouvelle génération dérange, c'est qu'ils bougent les choses, c'est sûrement bon signe. Mais pour la haute cuisine, il y a un déclin. Les gens s'attardent moins au fait d'avoir une nappe sur la table et un serveur qui verse le vin. Les gens achètent beaucoup l'ambiance. Nous on est convaincu qu'on ne veut pas que ça disparaisse. On veut sauver ça. Sinon, les gens vont aller où pour les grandes occasions spéciales ? En plus, la restauration haut de gamme, c'est elle qui donne ses lettres de noblesse au Québec. Les gens viennent nous voir en premier. On a une des meilleures gastronomies au monde à cause d'une poignée de restaurants dont on entend parler régulièrement et qui se font connaître à l'extérieur du pays. Mais la gastronomie haut de gamme est précaire et il y a une prise de conscience à faire. Peut-être qu'elle n'a plus lieu d'être. Peut-être qu'on s'accroche trop aussi. Peut-être qu'on est rendu les vieux qui ne veulent pas lâcher prise. Ce qui me désole, c'est qu'on parle toujours de nouveauté alors que les restos bien établis ferment leurs portes.⁴⁶²

Les chefs propriétaires d'institutions gastronomiques doivent trouver le moyen de rentabiliser leur entreprise pour subsister. Sébastien Houle a misé sur la création d'un service de traiteur pour assurer la survie de son établissement où trônent encore les nappes blanches. « Le restaurant c'est mon laboratoire, mon studio, c'est là où je peux créer et m'exprimer. Le traiteur fait vivre le reste, c'est le côté *business*.⁴⁶³ » Normand Laprise a eu le même raisonnement en ouvrant une boucherie et la Brasserie T!, des décisions d'affaires qui lui ont permis de garder son restaurant gastronomique. Les propriétaires de La Tanière, eux, se sont résolu à fermer les portes de l'établissement en banlieue de Québec pour le reloger quelques années plus tard au centre-ville. Entre-temps, ils ont ouvert le bistro Légende dans la Basse-Ville.

Aujourd'hui, les jeunes doivent avoir 50% en argent liquide lorsqu'ils se présentent à la banque pour ouvrir un restaurant. C'est ce qui explique la poussée de la bistronomie. Les jeunes n'investissent pas beaucoup dans le décor, mais ils mettent la qualité dans l'assiette. Je ne connais pas de jeunes qui sont capables d'ouvrir un restaurant gastronomique. Les jeunes font ça vite fait, bien fait. Ça ne coûte pas cher et c'est plus facile à rentabiliser. Mais dans l'assiette c'est tout aussi recherché. Un bistro, c'est une vache à lait. Les gens y vont chaque semaine. Dans un restaurant gastronomique, si tes clients viennent une fois par saison, ce sont des réguliers⁴⁶⁴, admettent Frédéric Laplante et Karen Therrien.

4.14 Vers une reconnaissance internationale

Les chefs veulent poursuivre la construction de l'identité culinaire de la Belle Province et solidifier la gastronomie québécoise pour qu'elle rayonne à travers le monde. Dans les grands centres ou en région, ils s'activent à faire fleurir la cuisine d'ici. « Le Québec n'est pas reconnu à sa juste valeur sur la scène internationale, mais on n'a pas à avoir de complexe. Chaque chef, à sa façon, doit maintenant faire évoluer la gastronomie québécoise »⁴⁶⁵, croit Sébastien Houle.

⁴⁶² Entretien avec Daniel Vézina, *Op.Cit.*

⁴⁶³ Entretien avec Sébastien Houle, *Op.Cit.*

⁴⁶⁴ Entretien avec Frédéric Laplante et Karen Therrien, *Op.Cit.*

⁴⁶⁵ Entretien avec Sébastien Houle, *Op.Cit.*

On a encore des croûtes à manger mais tant qu'une culture française existera dans cette Nord-Amérique et que les gens seront passionnés de nourriture, il y aura d'autres Normand Laprise, d'autres générations qui prendront le flambeau. Le problème, c'est qu'ils ne se souviendront peut-être plus comment est née la cuisine québécoise. Mais c'est ça être jeune, c'est faire la révolution. Si vous ne faites pas la révolution, vous manquez le bateau »⁴⁶⁶, affirme Jean Soulard.

Les propriétaires du Groupe La Tanière rêvent du jour où la notoriété d'un chef québécois permettra de briser le plafond de verre pour tous les autres. « Quand un mentor va se lever, passer au travers et faire la différence, là je pense que notre gastronomie va prendre son envol. Il manque juste un leader, une étincelle. On a besoin d'un porte-étendard comme ce fut le cas avec Noma au Danemark »⁴⁶⁷, croit Frédéric Laplante. Diane Tremblay aussi estime que le Québec doit suivre l'exemple de Noma.

On fait une cuisine nordique depuis les années 1990, mais on commence tout juste à se l'approprier. On l'a mis sur nos tables, mais on ne l'a pas mise en marché. On n'a pas fait de marketing. Le problème c'est qu'on est dans un créneau tellement pointu qu'on ne veut pas donner le leadership à personne. Rene Redzepi et Ferran Adrià, leur pays leur a donné le leadership et ça a rejailli sur tous les autres chefs. Ils ont tiré tout le monde vers le haut. Je me suis fait dire au Saguenay-Lac-Saint-Jean qu'on ne voulait pas de leader pour ne pas faire de jaloux. Ça ne sera pas moi, ce n'est pas grave. Mais ça va en prendre un Pierre Lavoie de la cuisine !⁴⁶⁸

Même si Normand Laprise est le chef le plus réputé au Canada, il ne pense pas nécessairement qu'une place au palmarès des meilleurs restaurants de la planète représente la consécration ultime. L'important, selon lui, c'est que la relève contribue à créer une signature culinaire québécoise distincte et qu'elle la fasse évoluer.

Il faut arrêter de penser petit. Il faut penser gros. Il faut s'accaparer notre territoire et développer notre côté marketing. On est en train de se faire manger la laine sur le dos. Le Vermont s'est inspiré du succès de nos artisans fromagers et ils sont en train de nous dépasser. Ils ont même créé un institut du fromage. Même chose pour Noma et la cuisine nordique. Ça fait 10 ans qu'on fait ça ici, mais on n'a pas su la commercialiser.⁴⁶⁹

Or au rythme où évolue la gastronomie québécoise, Joël Chapoulie est certain que la reconnaissance internationale du Québec sera bientôt chose faite.

Dans dix ans, les chefs québécois vont porter leur savoir-faire partout. C'est l'histoire du balancier. La cuisine française a apporté quelque chose. La cuisine québécoise se l'est appropriée. Elle fait son propre chemin et à son tour, elle va en inspirer d'autres. Donc des chefs québécois, dans 10 ans, il y en aura à travers le monde, surtout en France, parce qu'on a toujours ce lien d'appartenance à une langue commune. Et c'est fini la domination culinaire, de quelque pays que ce soit d'ailleurs. Mais le savoir-faire du Québec, les qualités intrinsèques de l'identité québécoise avec cette possibilité de

⁴⁶⁶ Entretien avec Jean Soulard, *Op.Cit.*

⁴⁶⁷ Entretien avec Frédéric Laplante et Karen Therrien, *Op.Cit.*

⁴⁶⁸ Entretien avec Diane Tremblay, *Op.Cit.*

⁴⁶⁹ Entretien avec Normand Laprise, *Op.Cit.*

créativité et d'ouverture au monde vont se retrouver au dessus du panier. D'ailleurs, le Québec est un phare pour le reste du Canada. La cuisine est le reflet de l'identité nationale.⁴⁷⁰

4.15 La gastronomie en région

Pour que la cuisine québécoise devienne un attrait touristique majeur, le gouvernement devra d'abord reconnaître que la gastronomie fait partie de la culture et qu'elle doit être mise de l'avant, au même titre que les arts, martèlent les chefs. Et pour développer davantage le tourisme gastronomique, il faudra assurément déployer la gastronomie en région, ajoutent-ils. « Une grande partie des gens qui voyagent organisent leur périple en fonction de leur bouche. Charlevoix a réussi. Mais là, c'est en déclin. Sur une rue, il y avait trois restaurants auparavant, là ils sont rendus 24. Ça prend des leaders, mais ça prend aussi des plans administratifs pour arrêter de donner des permis pour ouvrir des restaurants. Il y a beaucoup trop de compétition. C'est l'enfer! »⁴⁷¹, explique Diane Tremblay. Jean-Paul Grappe plaide également en faveur d'un resserrement des permis octroyés. « Il y a un restaurant pour 300 habitants au Québec. C'est trop. Des restaurants ouvrent et ferment presque tous les jours. »⁴⁷²

Vivre du neuvième art en région s'ajoute donc à la fragilité déjà probante des entreprises de restauration. Selon les chiffres de l'Association des restaurateurs du Québec⁴⁷³, on comptait pas moins de 20 737 établissements dans la province en 2018, dont 257 qui ont fait faillite. Les statistiques sont alarmantes : après cinq ans d'exploitation, près du trois quarts des entreprises de restauration ont déjà fermé leurs portes et seulement 15% survivent au-delà de neuf ans. Les marges de profit sont minces. En moyenne, les restaurants du Québec enregistraient des bénéfices de 4,4% avant impôts en 2013, alors que la marge des établissements avec service aux tables se situait à 3%. Néanmoins, cette industrie qui enregistre des ventes dépassant les 13 milliards de dollars annuellement fait travailler plus de 270 000 Québécois. Elle joue donc un rôle majeur dans le développement de l'économie de la Belle Province.

Attirer les gourmets à l'extérieur des centres urbains demeure un défi de taille pour les chefs. La fermeture du restaurant La Tanière en banlieue de Québec en fait foi. Cette table réputée avait de la difficulté à remplir sa salle située à 30 minutes du centre-ville de Québec. Sébastien Houle réfléchit aussi périodiquement à l'avenir de son restaurant à Mont-

⁴⁷⁰ Entretien avec Joël Chapoulie, *Op.Cit.*

⁴⁷¹ Entretien avec Diane Tremblay, *Op.Cit.*

⁴⁷² Entretien avec Jean-Paul Grappe, *Op.Cit.*

⁴⁷³ « Portrait de l'industrie », Association des restaurateurs du Québec, en ligne : <http://www.restaurateurs.ca/portrait-de-lindustrie>

Tremblant. « Il y a des journées où je fais juste deux, quatre ou six clients. Ça me tue. Je m'étais donné comme objectif d'avoir un restaurant plein comme Pierre Gagnaire dans son petit blède. Mais je vois que ce n'est pas possible. En région, c'est difficile. On n'a pas de clientèle hors saison touristique.⁴⁷⁴»

Diane Tremblay a été une grande ambassadrice de la gastronomie au Saguenay-Lac-Saint-Jean, mais elle a fini par baisser les bras. Elle estime tout de même avoir posé une petite étoile au-dessus de sa région natale et espère que d'autres poursuivront son oeuvre. Elle se souvient encore de l'espoir qu'elle avait de faire rayonner le Saguenay-Lac-Saint-Jean en 1995. Un dimanche par mois, les chefs de sa région se regroupaient. Ils amenaient des produits et cuisinaient ensemble.

Il y avait Marcel Bouchard, Michel Lambert, Yves Bonneau, Marie-Andrée Jacques et Guylaine Courcelle. Il n'y avait pas de compétition, mais plutôt une soif de tout le monde de connaître quelque chose de l'autre. Malheureusement, ça a tombé. On aurait peut-être pu avoir des couleurs régionales qui seraient sorties de ça si on avait continué.⁴⁷⁵

Sébastien Houle pense justement que c'est ce genre d'initiative dont le Québec a besoin pour affirmer son leadership. « On manque d'échanges entre nous. Il faudrait organiser un grand rassemblement des chefs. Une foire gastronomique avec des conférences où l'on pourrait parler de notre philosophie et cuisiner ensemble. Quelque chose comme La Grande conférence des chefs de Montréal.⁴⁷⁶»

4.16 Profession et formation

La reconnaissance de la profession de cuisinier est aussi un combat de longue date. Naguère porté par les Jean-Paul Grappe, Françoise Kayler et Marcel Kretz, il est toujours d'actualité. Plusieurs chefs et gens du milieu l'estiment nécessaire, à commencer par Diane Tremblay : « On opère une mini-usine dans nos cuisines mais n'importe qui peut le faire. Des bactéries, ça peut nous tuer. On se soucie davantage de notre environnement externe que de notre environnement interne. Je ne comprends pas. Faisons passer des tests. »⁴⁷⁷ Joël Chapoulie pense également qu'« il est temps de valoriser le métier et que les cuisiniers aient un salaire approprié. »⁴⁷⁸ Karen Therrien et Frédéric Plante embrassent cette vision.

⁴⁷⁴ Entretien avec Sébastien Houle, *Op.Cit.*

⁴⁷⁵ Entretien avec Diane Tremblay, *Op.Cit.*

⁴⁷⁶ Entretien avec Sébastien Houle, *Op.Cit.*

⁴⁷⁷ Entretien avec Diane Tremblay, *Op.Cit.*

⁴⁷⁸ Entretien avec Joël Chapoulie, *Op.Cit.*

Ça prend une main d'oeuvre qualifiée et c'est difficile à trouver. La reconnaissance du métier ça ajouterait beaucoup. Les gens payent pour un dentiste et pour un plombier, ça doit être la même chose pour un cuisinier ou pour un chef. Le salaire doit aller avec ! On a le MAPAQ qui nous scrute à la loupe. Au Québec, ça manque énormément. Mais c'est sûr que ça se refléterait sur la facture du client.⁴⁷⁹

Jean-Paul Grappe se dit d'ailleurs consterné par la situation de la main-d'oeuvre avec la pénurie qui sévit.

Il y a 31 écoles de cuisine au Québec. On forme 1100 diplômés de DEP par année. 90% des jeunes chefs sont Québécois maintenant. Mais on donne des diplômes qui ne servent à rien. Cinq ans après avoir reçu leur DEP, il n'en reste que 8% sur le marché du travail parce que c'est mal payé, que les conditions sont difficiles et que le métier n'est pas reconnu. C'est 22 000\$ par étudiant que ça coûte à l'état pour rien.⁴⁸⁰

Sur le plan social, Jean Soulard souligne toutefois que le métier est désormais reconnu. « Nous sommes devenus des stars. Donc on le reconnaît, même s'il n'y a pas de papier gouvernemental. Notre cote de popularité est très élevée. Mais oui, il faudrait être reconnu par le gouvernement.⁴⁸¹ » Or, le vedettariat des chefs engendre aussi son lot de problèmes lorsqu'il est question de main d'oeuvre.

À cause des émissions de télé, la nouvelle génération de jeunes voit ce métier comme un métier de *superstar*. Ils veulent être chefs en partant. Ils vont suivre des cours mais quand ils sortent, ce n'est pas ça la réalité. Tu travailles les fins de semaine et tu commences en bas de l'échelle. En plus, c'est un problème criant, ils ne sont pas assez formés. La formation devrait être comme en France. Le matin, ils apprennent la théorie et l'après-midi, ils travaillent dans un resto⁴⁸², suggère Marie-Chantal Lepage.

4.17 Conclusion

Si les chefs n'avaient pas conscience qu'ils contribuaient à l'invention de la gastronomie québécoise dans les premières années, ils ont rapidement pris goût à développer une identité culinaire reflétant le territoire québécois. Fini le copier-coller de mets classiques français, les chefs de la Belle Province avaient envie d'une cuisine à leur image et, pour faire passer leur message, ils ont investi la sphère médiatique. Dès les premières heures, les médias ont contribué à mettre en lumière l'effervescence qui gagnait le milieu culinaire. Cette renaissance a fait son chemin dans l'espace public et a permis de légitimer l'émergence d'une gastronomie québécoise en deux décennies. La première véritable génération de toques québécoises connue du public est celle qui émergea dans les années 1990. En peu de temps, cette relève, formée majoritairement par les Européens, transforma

⁴⁷⁹ Entretien avec Frédéric Laplante et Karen Therrien, *Op.Cit.*

⁴⁸⁰ Entretien avec Jean-Paul Grappe, *Op.Cit.*

⁴⁸¹ Entretien avec Jean Soulard, *Op.Cit.*

⁴⁸² Entretien avec Marie-Chantal Lepage, *Op.Cit.*

la culture culinaire du Québec. Cette première garde de chefs québécois avait à coeur un projet de société, celui de bâtir une identité collective et de faire briller la cuisine nordique.

La métamorphose de la scène gastronomique reflète l'évolution de la société québécoise. Il reste beaucoup à faire pour solidifier les fondations qui ont été construites depuis les années 1970, mais les chefs, de toutes générations, semblent déterminés à poursuivre cette entreprise. Les artisans aussi sont à l'oeuvre sur tout le territoire et effectuent un travail colossal pour enrichir le garde-manger québécois. Ils font partie intégrante de l'équation qui a permis l'éclosion de la gastronomie québécoise.

Au fil du temps, les racines françaises sont demeurées bien ancrées et ont permis d'affirmer la différence québécoise en Amérique du Nord. Mais la gastronomie n'est pas demeurée une affaire d'élite comme c'était le cas lorsque la cuisine française dominait le paysage. Avec la montée de la bistronomie, les établissements québécois sont devenus plus accessibles. Les chefs ont aussi acquis une notoriété qui leur confère un statut culturel enviable, aux même titre que les artistes. Les Québécois partagent cette fierté de cuisiner un bon repas pour des convives en s'inspirant parfois des chefs. Mais le gouvernement doit encore faire des efforts pour que la scène culinaire et ses artisans soient reconnus à leur juste valeur puisqu'ils représentent un maillon essentiel de l'identité et de la culture québécoise.

CONCLUSION GÉNÉRALE

L'art d'apprêter la nourriture est un marqueur social et culturel. Pour décrire l'invention de la gastronomie québécoise, il fallait donc dégager un sens à son émergence en repérant les ruptures de continuité. La naissance, l'affirmation et l'évolution de cette cuisine souveraine ont été intimement liées aux enjeux sociaux, politiques, technologiques et environnementaux du Québec, ainsi qu'au changement des attitudes et des habitudes des Québécois. De la Nouvelle-France à nos jours, il y a eu un fil conducteur dans le développement de l'identité culinaire québécoise. D'une part un héritage britannique boudé, de l'autre une relation longuement entretenue à l'égard de la France. Avec l'arrivée des colons en Amérique, la cuisine du Vieux-Continent s'est adaptée au territoire et au climat nordique dans une version plus robuste. Puis d'un empire à l'autre, au gré des emprunts culturels et selon les ressources alimentaires disponibles, elle s'est forgée une identité nouvelle. Si la gastronomie québécoise demeure imprégnée de l'art culinaire français, l'inventivité et la créativité des habitants canadiens-français a donné naissance à une kyrielle de plats et de recettes, parfois moins élaborés que la cuisine française, mais pas inintéressants pour autant. Ils sont le fruit d'échanges entre la France, l'Amérique et le Royaume-Uni qui lui donnent une couleur et une saveur uniques.

Au fil du temps, alors que la gastronomie française triomphait à travers le monde, les élites ont perpétué le mythe selon lequel la « bonne cuisine » était française et que le Québec était porteur de cette tradition. Si cela a permis à la province francophone de se démarquer du reste du Canada sur la scène culinaire, ce fut un frein au développement d'une gastronomie typiquement québécoise. La montée du nationalisme québécois a toutefois changé la donne. Dans un désir d'émancipation et d'affirmation culturelle, les chefs québécois ont voulu voler de leurs propres ailes, comme si la gastronomie québécoise avait grandi d'un seul coup, en révolte contre son maître français. La passation du flambeau entre les chefs français et les chefs québécois s'était déjà amorcée, mais dans l'urgence d'agir, il y a eu une rupture. Fini le colonialisme dans les cuisines professionnelles, avec la première génération de toques québécoises a germé l'idée que la gastronomie d'ici était capable de s'affranchir et de déployer son identité distincte. Les chefs québécois sont devenus « maîtres chez nous » et l'imagination de ces inventeurs a eu un effet d'entraînement au sein de la population. Contrairement aux chefs français qui travaillaient dans les grands hôtels et les établissements prestigieux, les chefs québécois ont eu davantage envie d'expérimenter d'autres techniques, produits, recettes, menus et types de restauration à la fin du 20^e siècle.

Ils ont ainsi pris conscience des particularités de leur immense territoire boréal ainsi que des richesses culinaires qui méritaient leur place sur la table québécoise.

La cuisine professionnelle au Québec était essentiellement française jusqu'à ce que trois générations de chefs et de chefs propriétaires s'émancipent et se substituent aux toques françaises. Ces hommes et ces femmes ont eu un apport bien particulier à l'indépendance culinaire de la Belle Province. Ils ont transformé le modèle français qui prévalait avant la Révolution tranquille. En évoquant ces personnages phares et en faisant ressortir l'essence de l'imaginaire véhiculé par chacune de ces générations, notamment grâce aux notices biographiques en annexe, cette recherche est venue palier à l'absence d'une encyclopédie dédiée à la table québécoise. Le transfert de connaissances entre les mentors européens et les chefs nés au Québec a été crucial. Lorsque les cuisiniers québécois ont pris la place autrefois réservée aux toques françaises, ils ont posé les bases de la gastronomie québécoise, une cuisine nordique singulière. Ils sont devenus les porte-étendards d'une identité culinaire assumée. Leur volonté de montrer le caractère unique de la cuisine québécoise est à l'origine du changement de discours, de mentalité et d'imaginaire culinaire qui s'est opéré. Grâce à une médiatisation accrue, ces pionniers ont inspiré une relève nombreuse à suivre leurs traces. À leur tour, les chefs québécois de deuxième génération posent maintenant une pierre à l'édifice de la cuisine nationale du Québec.

Dans la foulée de la Révolution tranquille, des moments-clés de l'histoire du Québec ont été synonymes de création identitaire : le tournant majeur d'Expo 1967, l'Expo à Osaka en 1970 et les Jeux Olympiques de Montréal en 1976. Lors de ces grands événements, la cuisine québécoise et l'image de la province étaient présents sur l'orbite internationale. Tout comme les référendums de 1980 et 1995, ils furent des lieux d'affirmation de l'identité québécoise. Et c'est évidemment avec le concours de l'ITHQ que l'évolution des mentalités a pu se traduire dans l'assiette.

La gastronomie québécoise est toujours en construction. Elle n'est pas codifiée comme la gastronomie française l'a d'abord été par Escoffier au 20^e siècle. Elle n'est pas millénaire comme les cuisines régionales de Chine. Et bien que la poutine se retrouve maintenant aux États-Unis et en Europe, elle n'est pas non plus exportée à travers le monde comme les mets italiens le sont depuis belle lurette. Toutefois, alors que les grands chefs de New York demeurent à ce jour des toques françaises, les grands chefs du Québec, eux, sont bel et bien québécois.

Cette thèse démontre que la gastronomie a contribué à la formation historique de la culture du Québec. Or contrairement aux beaux-arts, il est vrai qu'elle n'est pas encore

reconnue par les gouvernements. Elle n'est pas financée au même titre que les productions cinématographiques, les festivals ou les musées. Mais bien qu'il soit éphémère, l'art culinaire québécois est pourtant un important moteur touristique, commercial et économique. Et bien qu'il soit immatériel, le patrimoine alimentaire québécois représente une carte postale incroyable pour le pays à l'international. Les saveurs boréales et fluviales, les traditions culinaires uniques et le génie des chefs sont représentatifs de l'identité québécoise. Grâce au travail acharné des artisans de la terre et de la table, les Québécois peuvent aujourd'hui crier haut et fort que leur gastronomie existe. Le milieu de la restauration doit toutefois demeurer aux aguets puisqu'encore récemment, le gouvernement a déroulé le tapis rouge à un chef français au Casino de Montréal alors que les chefs québécois ne bénéficient d'aucune subvention, ni pour leurs entreprises, ni pour faire rayonner la gastronomie québécoise à l'étranger. Si les agissements de Québec ont pu laisser croire que la haute cuisine de la province est en encore une de colonisés, ce mémoire démontre au contraire qu'elle incarne plus que jamais la culture québécoise. Cette controverse a toutefois confirmé que le gouvernement n'est pas au diapason du milieu de la restauration et que la gastronomie québécoise est encore bien loin d'être reconnue comme une culture.

La quête du goût québécois, la recherche de l'authenticité des plats d'autrefois, la valorisation des traditions culinaires uniques au Québec, le raffinement des ingrédients provenant de l'immensité du territoire de la Belle Province, le développement de techniques culinaires mettant en valeur des produits typiques du pays et la création de nouvelles recettes sont les voies empruntées par les artisans pour faire progresser la gastronomie québécoise et assurer sa pérennité. En collaboration avec les producteurs, les cuisines des chefs sont devenues de véritables laboratoires de recherche. Les artisans québécois inventent et réinventent la tradition pour en faire un patrimoine garant de la singularité québécoise. Ce mémoire a d'ailleurs confirmé que cette réponse identitaire, en période de mondialisation, a complètement métamorphosé l'écosystème culinaire québécois.

Cette contribution neuve à l'histoire du Québec démontre que la conscience de soi s'est manifestée sur le plan de la transformation alimentaire de la société. L'émergence de la gastronomie québécoise a fait partie intégrante du mouvement de formation de l'identité québécoise. La place des chefs a été centrale dans cette évolution. C'est d'ailleurs en raison de ce rôle-clé que nous avons donné la parole aux artisans de cette genèse de la gastronomie québécoise.

Plusieurs voies restent néanmoins à explorer pour approfondir cette histoire. Il faut s'attarder à la transmission familiale des recettes pour documenter s'il y a eu une rupture

dans la passation des savoir-faire culinaires traditionnels au cours des trois dernières générations. Côté diplomatique, quels ont été les effets de la coopération franco-qubécoise sur le développement de la gastronomie depuis 1960? Il serait intéressant de dépoussiérer les décisions impliquant les deux gouvernements pour déterminer le rôle qu'ils ont joué dans le développement des diverses techniques agroalimentaires comme le fromage et le vin. Une autre piste de recherche consisterait à quantifier les fonds publics accordés à la promotion et au développement de la gastronomie québécoise au cours des 20 dernières années et à comparer ces données avec celles de pays semblables. Parlant de comparaison, pourquoi ne pas s'attarder aux trajectoires distinctes des cuisines du Québec et du Danemark qui se revendiquent tous deux d'une gastronomie nordique ? Par ailleurs, l'analyse des menus des tables québécoises des deux dernières décennies permettrait de construire un lexique de la gastronomie québécoise et de dégager une terminologie qui puisse être reprise par tous les acteurs de la restauration. Cela assurerait la codification de certains plats, qu'ils soient issus de pratiques ancestrales ou encore de créations contemporaines.

BIBLIOGRAPHIE

Entrevues

Entretien de Jean-Paul Grappe avec Priscilla Plamondon Lalancette, 109 minutes, à l'ITHQ, le 16 septembre 2013, Montréal.

Entretien de Joël Chapoulie avec Priscilla Plamondon Lalancette, 90 minutes, à L'Express, le 31 juillet 2013, Montréal.

Entretien de Jean Soulard avec Priscilla Plamondon Lalancette, 65 minutes, à l'Auberge Belley, le 11 septembre 2013, Québec.

Entretien de Normand Laprise avec Priscilla Plamondon Lalancette, 52 minutes, au Toqué!, le 31 juillet 2013, Montréal.

Entretien de Daniel Vézina avec Priscilla Plamondon Lalancette, 69 minutes, au Laurie-Raphaël de Québec, le 4 septembre 2013, Québec.

Entretien de Marie-Chantal Lepage avec Priscilla Plamondon Lalancette, 53 minutes, à L'Espace MC, le 20 juillet 2013, Québec.

Entretien de Diane Tremblay avec Priscilla Plamondon Lalancette, 81 minutes, au Collège Mérici, le 4 septembre 2013, Québec.

Entretien de Martin Gagné avec Priscilla Plamondon Lalancette, 125 minutes, au restaurant La Traite, le 14 août 2013, Wendake.

Entretien de Frédéric Laplante et Karen Therrien avec Priscilla Plamondon Lalancette, 81 minutes, à La Tanière, le 11 septembre 2013, Québec.

Entretien de Sébastien Houle avec Priscilla Plamondon Lalancette, 93 minutes, chez Seb l'artisan culinaire, le 10 septembre 2013, Mont-Tremblant.

Bibliographie générale

ANDERSON, Benedict, traduit par Pierre-Emmanuel Dauzat, *L'imaginaire national – Réflexions sur l'origine et l'essor du nationalisme*, Éditions La Découverte, Paris, 2006, 224 pages.

BOUCHARD, Gérard, *Genèse des nations et cultures du Nouveau-Monde. Essai d'histoire comparée*, Boréal, Montréal, 2001, 504 pages.

BRILLAT-SAVARIN, Jean-Anthelme, *Physiologie du goût*, Champs Flammarion, Paris, 1993, 399 pages.

CHEVRIER, Francis, *Notre gastronomie est une culture*, France, Bourin Editeur, 2011, 160 pages.

CSERGO, Julia, *Histoire de l'alimentation : quels enjeux pour la formation ?*, Educagri Éditions, 2004, 199 pages.

- CSERGO, Julia, *La Gastronomie est-elle une marchandise culturelle comme une autre ? La gastronomie française à l'Unesco : histoire et enjeux*, Chartres, Menu Fretin, 2016, 313 pages.
- DELFOSSÉ, Claire, *La mode du terroir et les produits alimentaires*, Lyon, Edition : les Indes savantes, 2011, 358 pages.
- FERGUSON PARKHURST, Priscilla, *Accounting for taste : The Triumph of French Cuisine*, Chicago, University of Chicago Press, 2004, 262 pages.
- FISCHLER, Claude, *L'Homnivore*, Paris, Éditions Odile Jacob, 2001, 448 pages.
- FLANDRIN, Jean-Louis et MONTANARI, Massimo, *Histoire de l'alimentation*, Fayard, Paris, 1996, 926 pages.
- HOBSBAWM, Eric et Terence Ranger, *The invention of tradition*, Cambridge University Press, Cambridge, 1983, 320 pages.
- LÉVI-STRAUSS, Claude, *L'Origine des manières de table*, France, Plon, 1968, 475 pages.
- LÉVI-STRAUSS, Claude, *OEuvres*, Gallimard, 2008 (1961), 2128 pages.
- MONTAGNÉ, Prosper, *Larousse gastronomique*, Paris, Librairie Larousse, 1938, 1087 pages.
- NORA, Pierre, (sous la direction), *Les lieux de mémoire*, Volume 1, Paris, Quarto-Gallimard, 1997.
- ORY, Pascal, *Le discours gastronomique français. Des origines à nos jours*, Paris, Gallimard, 1998, 210 pages.
- ORY, Pascal, *L'identité passe à table*, Presses universitaires de France, Fondation Nestlé, 2013, 136 pages.
- POULAIN, Jean-Pierre, *Sociologie de l'obésité*, Puf, Paris, Sciences sociales et sociétés, 2009, 360 pages.
- QUELLIER, Florent, *La table des Français : une histoire culturelle (XVe-début XIXe siècle)*, Presses universitaires de Rennes, 2007, 274 pages.
- RAMBOURG, Patrick, *De la cuisine à la gastronomie : histoire de la table française*, France, 2008, 286 pages.
- RAMBOURG, Patrick, *Histoire de la cuisine et de la gastronomie françaises*, Paris, Perrin, 2010, 384 pages.
- REVEL, Jean-François, *Un festin en paroles. Histoire littéraire de la sensibilité gastronomique de l'Antiquité à nos jours*, Paris, Jean-Jacques Pauvert, 1979, 311 pages.
- ROWLEY, Anthony, *Une histoire mondiale de la table. Stratégies de bouche*, France, Éd. Odile Jacob, 2006, 402 pages.
- VIGARELLO, Georges, *Les métamorphoses du gras. Une histoire de l'obésité*, Paris, Seuil, 2010, 362 pages.

Bibliographie liée à l'histoire de l'alimentation au Québec

AUBERTIN, Marie-Noëlle et SICOTTE, Geneviève (sous la direction), *Gastronomie québécoise et patrimoine*, Presses de l'Université du Québec, Québec, 2013, 288 pages.

AUDET, Bernard, *Se nourrir au quotidien en Nouvelle-France*, Les éditions GID, Montréal, 2001, 368 pages.

BIZIER, Hélène-Andrée, *Dans l'assiette de l'autre... Avec Françoise Kayler – Chronique d'une cuisine québécoise en évolution*, Fides, Montréal, 2012, 224 pages.

BIZIER, Hélène-Andrée, *Le menu quotidien en Nouvelle-France*, Art Global, Montréal, 2004, 124 pages.

BIZIER, Richard, *Les grandes dames de la cuisine au Québec*, Les Éditions La Presse, Montréal, 1984, 300 pages.

CHAMPOUX, Roger, *La Gastronomie*, Montréal, Les éditions La Presse, 1986, 525 pages.

DELAGE, Jocelyne, *Gérard Delage, prince de l'humour et de la gastronomie*, Québec, Les Éditions Graphein, 1998, 589 pages.

DESLOGES, Yvon, *À table en Nouvelle-France : alimentation populaire, gastronomie et traditions alimentaires dans la vallée laurentienne avant l'avènement des restaurants*, Québec, Septentrion, 2009, 231 pages.

DESLOGES, Yvon et Marc Lafrance, *Goûter à l'histoire : les origines de la gastronomie québécoise*, Québec, Les Editions de la Chenelière, 1989, 160 pages.

FOURNIER, Martin, *Jardins et potagers en Nouvelle-France – Joie de vivre et patrimoine culinaire*, Septentrion, Québec, 2004, 243 pages.

GARCEAU, Henri-Paul, *Chronique de l'hospitalité hôtelière du Québec de 1880 à 1940*, Les Éditions du Méridien, Québec, 1990, 213 pages.

GARCEAU, Henri-Paul, *Chronique de l'hospitalité hôtelière du Québec de 1940 à 1980*, XYZ éditeur, 1995, Louiseville, 239 pages.

LACOURSIÈRE, Jacques, *Évolution de la gastronomie et de la restauration au Québec*, 45 pages, 2010 (Notes personnelles).

LAMBERT, Michel, *Histoire de la cuisine familiale du Québec, Volume 1 : Ses origines autochtones et européennes*, Les Éditions GID, Québec, 2006, 501 pages.

LAMBERT, Michel, *Histoire de la cuisine familiale du Québec, Volume 2 : La mer, ses régions et ses produits des origines à aujourd'hui*, Les Éditions GID, Québec, 2006, 912 pages.

LAMBERT, Michel, *Histoire de la cuisine familiale du Québec, Volume 3 : La forêt, ses régions et ses produits des origines à aujourd'hui*, Les Éditions GID, Québec, 2009, 1380 pages.

LAMBERT, Michel, *Histoire de la cuisine familiale du Québec, Volume 4 : La plaine du Saint-Laurent et les produits de la ferme traditionnelle*, Les Éditions GID, Québec, 2011, 1103 pages.

LAMBERT, Michel, *Histoire de la cuisine familiale du Québec, Volume 5 : Le monde à notre table, ses cuisines et ses produits*, Les Éditions GID, Québec, 2013, 987 pages.

LATOUCHE, Daniel (sous la direction), *Voulez-vous manger avec moi? - Pratiques interculturelles en France et au Québec*, Fides, Canada, 2003, 288 pages.

LEMASSON, Jean-Pierre, *Chroniques gastronomiques québécoises*, Delbusso, 2012, 194 pages.

ROUSSEAU, François, *L'oeuvre de chère en Nouvelle-France. Le régime des malades à l'Hôtel-Dieu de Québec*, Québec, Presses de l'Université Laval, 1990, 448 pages.

Livres de chefs et livres de recettes

ARMSTRONG, Julian, *A Taste of Quebec* (Second edition), McMillan Canada, Montréal, 2001, 214 pages.

BEAULIEU, MARCEL L., *Les recettes à la bière des grandes cuisines Molson*, Les Éditions de l'Homme, Montréal, 1969, 126 pages.

BENOÎT, Jehane, *La cuisine canadienne*, Éditions du Jour, Montréal, 1979, 250 pages.

BENOÎT, Jehane, *L'encyclopédie de la cuisine de Jehane Benoit*, Diffusions Mirabel, Montréal, 1991, 753 pages.

BENQUET, Abel, *La Gastronomie au Québec*, Les Éditions de l'Homme, Montréal, 1978, 317 pages.

BIZIER, Richard et Roch Nadeau, *Célébrer le Québec gourmand – Cuisine et saveurs du terroir*, Éditions du Trécarré, Montréal, 2003, 127 pages.

BIZIER, Richard et Roch Nadeau, *Fruits et légumes de nos marchés*, Les Éditions Caractère, Québec, 2006, 143 pages.

BRADETTE, Stéphane, *La cuisine de la Nouvelle-France*, Les Éditions de l'Homme, Montréal, 2006, 122 pages.

BRUYÈRE, Serge, *À la table de Serge Bruyère*, Montréal, Les ateliers de La Presse, 1984, 158 pages.

CARON, Mère, *Cuisinière de la Révérende Mère Caron*, Septième édition, Montréal, 1907, 296 pages (Enregistré par la communauté des sœurs de Charité de la Providence en 1884).

CERF, Jacques, *Le foie gras au Québec*, Canada, Les Éditions Carte blanche, 2006, 127 pages.

COLLECTIF, *Saveurs boréales - La cuisine nordique du Québec*, Alma, AgroBoréal, 199 pages.

DESBOIS, Rollande, *La Fine Cuisine Québécoise*, Louiseville, Libre Expression, 1985, 135 pages.

DESJARDINS, Anne-Louise, *Québec capitale gastronomique*, Montréal, Les Éditions La Presse, 2008, 293 pages.

DESJARDINS, Anne-Louise, *Serge Bruyère. Ses recettes originales et revisitées*, Montréal, La Presse, 2007, 144 pages.

FÉDÉRATION 21, *Cuisinons avec les fermières des Îles-de-la-Madeleine*, Québec, AGMV Marquis, 2004, 138 pages.

GODBOUT, Laurent, *Tout un chef!*, Canada, Les Éditions de l'Homme, 2003, 150 pages.

GRAPPE, Jean-Paul (sous la direction), *La cuisine traditionnelle du Québec*, Montréal, Les Éditions de l'Homme et ITHQ, 2006, 396 pages.

ITHQ, *Cuisine traditionnelle des régions du Québec*, Montréal, Les Éditions de l'Homme, 1996, 415 pages.

ITHQ, *Vers une nouvelle cuisine québécoise*, Québec, La Documentation québécoise, 204 pages.

KAYLER, Françoise ; MICHEL, André, *Cuisine amérindienne – Un nouveau regard*, Montréal, Les Éditions de l'Homme, 1996, 238 pages.

KUMMER, Corby, *Les Plaisirs du Slow Food*, Chine, Seuil chronicle, 2002, 175 pages.

KURTNESSE, Manuel Kak'wa, *Pachama - Cuisine des Premières Nations*, Montréal, Boréal, 181 pages.

LAHOURDE, Julien, *Attraction gourmande – La cuisine libre et authentique*, Malaisie, Broquet, 2008, 144 pages.

LAPRISE, Normand, *Toqué ! Les artisans d'une gastronomie québécoise*, Les éditions du passage, Montréal, 2012, 464 pages.

LE COZ, Nathalie, *Gourmands de nature*, Québec, FIDES, 2009, 215 pages.

LEPAGE, Marie-Chantal, *Mémoires culinaires*, Publications Lysar, Québec, 2013, 191 pages.

MARCOTTE, Louis-François, *Souvenirs – Revisiter nos traditions*, Manitoba, Flammarion Québec, 2010, 127 pages.

MOREAU, André Paul, *Menus de fêtes... pour toutes occasions*, Malaisie, Broquet, 2008, 159 pages.

MOREAU, Vivianne, *Cuisiner local toute l'année*, Québec, Les Éditeurs Réunis, 222 pages.

MORIN, Frédéric, MCMILLAN, David & ERICKSON, Meredith, *L'art de vivre selon Joe Beef*, Parfum d'encre, Montréal, 2011, 292 pages.

PINARD, Daniel, *Encore des Pinardises : recettes et propos culinaires*, Montréal, Boréal, 2000, 262 pages.

SAMSON, Anne, *Cuisine locale quatre saisons*, Montréal, Modus Vivendi, 2010, 271 pages.

SOULARD, Jean, *400 ans de gastronomie à Québec, 1608-2008*, Verdun, Communiplex marketing, 2007, 119 pages.

TREMBLAY, Diane, *Un privilège à votre table*, Le Privilège, Saguenay, 2004, 159 pages.

VILLENEUVE, Émilie et BLOUIN, Olivier, *Moutarde Chou*, Montréal, Les éditions Cardinal, 2012, 219 pages.

Articles d'encyclopédie

MYHRVOLD, Nathan, « Marie-Antoine Carême », *Encyclopædia Britannica*, en ligne : <https://www.britannica.com/biography/Marie-Antoine-Careme>

ORY, Pascal, « Histoire culturelle », *Encyclopædia Universalis*, en ligne : <http://www.universalis-edu.com/encyclopedie/histoire-domaines-et-champs-histoire-culturelle/>

ROYER, André, « Normand Laprise - L'apprentissage », *Contact - L'encyclopédie de la création*, en ligne : http://li130-170.members.linode.com/i_dossier_recherche_contenu.php?id_rubrique=662&id_article=2955

« Dans les pas d'Antonin Carême : la pâtisserie artistique », Bibliothèque nationale de France, en ligne : [https://www.bnf.fr/sites/default/files/2019-08/Dans%20les%20pas%20d%27Antonin%20Car%C3%Aame Mars%202017.pdf](https://www.bnf.fr/sites/default/files/2019-08/Dans%20les%20pas%20d%27Antonin%20Car%C3%Aame%20Mars%202017.pdf)

« Raymond Oliver (1909-1990) », Bibliothèque nationale de France, en ligne : http://data.bnf.fr/11918091/raymond_oliver/.

« Martin Picard », *Encyclopédie canadienne*, en ligne : <http://www.encyclopediecanadienne.ca/fr/article/martin-picard/>

« Auguste Escoffier », *Encyclopædia Universalis*, en ligne : <https://www.universalis.fr/encyclopedie/auguste-escoffier/>

Articles de périodiques

AUBERTIN, Marie-Noëlle, « Ingrédients de base pour un patrimoine gastronomique », *Continuité - Le goût de l'identité*, Numéro 130, Automne 2011, p.18-20

BESSIÈRE, Jacinthe et TIBÈRE, Laurence, « Éditorial : Patrimoines Alimentaires », *Anthropology of food*, 8 | 2011, en ligne : <http://aof.revues.org/6782>

CALVO, Manuel, « Migration et alimentation », *Information sur les sciences sociales*, no 21, vol 3., 1982, p.383-446

CHAZOULE, Carole et LAMBERT, Rémy, « L'émergence des appellations d'origine au Québec. Naissance d'une nouvelle convention de qualité », *Économie rurale*, 299 | 2007, p.24-39

COULOMBE, Caroline, « Entre l'art et la science : la littérature culinaire et la transformation des habitudes alimentaires au Québec », *Revue d'histoire de l'Amérique française*, Volume 58, numéro 4, printemps 2005, p. 507-533, en ligne : <http://id.erudit.org/iderudit/012211ar>

CSERGO, Julia, « Nostalgie du terroir », *Autrement*, no 194, mai 2000, p.156-162

DESLOGES, Yvon, « Les Québécois francophones et leur identité alimentaire : de Cartier à Expo 67 », *Cuizine : revue des cultures culinaires au Canada*, Volume 3, numéro 1, 2011, en ligne : <http://id.erudit.org/iderudit/1004727ar>

GOMBRICH, Ernst, « Ernst Gombrich discusses the concept of cultural history with Peter Burke », *The Listener*, 27 décembre 1973, Vol. 90, p.881-883, en ligne : <https://gombricharchive.files.wordpress.com/2011/04/showdoc19.pdf>

KAYLER, Françoise, « Gastronomie? Vous avez dit gastronomie? », *Cap-aux-Diamants : la revue d'histoire du Québec*, n° 44, 1996, p. 24-26, en ligne : <http://id.erudit.org/iderudit/8544ac>

LAMONDE, Yvan, « L'Histoire culturelle comme domaine historiographique au Québec », *Revue d'histoire de l'Amérique française*, vol. 51, no 2, 1997, p.285-299, en ligne : <http://id.erudit.org/iderudit/305650ar>

LIPIANSKY, Edmond Marc, « L'identité personnelle », dans RUANO-BORBALAN, Jean-Claude (direction), *L'identité, l'individu, le groupe, la société*, Auxerres : Sciences Humaines, 1998, p.21-27

POULAIN, Jean-Pierre, « Goût du terroir et tourisme vert à l'heure de l'Europe », *Ethnologie française*, T.27, No. 1, Pratiques alimentaires et identités culturelles, Janvier-Mars 1997, p.20

QUÉBEC SCIENCE, « Retrouvez le plaisir de manger » (Été 2009), Volume 47, numéro 9, 91 pages.

ROUSSEAU, Jacques, « Quelques jalons de l'histoire et de la géographie gastronomique du Québec », *Les Cahiers des Dix*, no 32, 1967, Montréal, p.13-35, en ligne : <http://www.ourroots.ca/page.aspx?id=3648494&qryID=2ccf3515-2ae5-42d0-82ac-734099fd5c55>

TURGEON-GOUIN, Catherine, « The Myth of Québec Traditional Cuisine at Au Pied de Cochon », *Cuizine: The Journal of Canadian Food Cultures*, Volume 3, numéro 2, 2012, en ligne : <http://id.erudit.org/iderudit/1012454ar>

VERDIER, Yvonne, « Pour une ethnologie culinaire », *L'Homme*, 1969, tome 9 n°1, pp. 49-57, en ligne : http://www.persee.fr/doc/hom_0439-4216_1969_num_9_1_367018

Articles de journaux

AIRD-BÉLANGER, Jocelyne, « Marcel Kretz : un grand chef d'avant-garde », *Ski-se-Dit*, Val-David, juin 2012, en ligne : http://www.amecq.ca/entrevue/2012/6/20/marcel_kretz_un_grand_chef_d_avant_garde/

ARMSTRONG, Julian, « Chefs throw party to honor their godfather », *The Gazette* (Montréal), 4 décembre 1991, p. C5

ARMSTRONG, Julian, « Quebec chefs hoping for a prize plate », *The Gazette* (Montreal), 6 juin 1984, p. D1

BAILLARGEON, Annabelle, « Des bouteilles certifiées sur les tablettes », *Le Canada Français*, Vol. 156, no 17, 1er octobre 2015, p. B2

BAILLARGEON, Stéphane, « Jehane Benoit et elle — Sur les traces de la mère de la cuisine québécoise », *Le Devoir*, 26 mars 2011, en ligne : <http://www.ledevoir.com/culture/television/319591/television-a-la-une-jehane-benoit-et-elle>

BAILLARGEON, Stéphane, « Médias - La grille gourmande - Pourquoi les émissions sur

l'alimentation ont-elles la cote? », *Le Devoir*, 23 janvier 2010, p.E5.

BAILLARGEON, Stéphane, « Télévision à la une - Presser le citron », *Le Devoir*, 20 mars 2010, section Agenda, p.03

BAILLARGEON, Stéphane, « Télévision – Cuisine et confidences », *Le Devoir*, 8 juillet 2010, section Culture, p. B8

BEAUCHEMIN, Robert, « Dans les pommes », *La Presse*, 14 octobre 2006, p. ACTUEL2

BEAUCHEMIN, Robert, « Jean-Paul Grappe, la mémoire gastronomique du Québec », *La Presse*, 16 janvier 2009, en ligne : <http://www.lapresse.ca/vivre/200901/16/01-818223-jean-paul-grappe-la-memoire-gastronomique-du-quebec.php>

BEAUCHEMIN, Robert, « Jongleurs Café - Plus exquis que son ombre », *Voir*, 14 juillet 1999, en ligne : <http://voir.ca/voir-la-vie/gastronomie/1999/07/14/jongleurs-cafe-plus-exquis-que-son-ombre/>

BEAUDRY, Simon, « Entrevue avec Martin Picard, rockstar de la restauration », *Cyberpresse*, 12 avril 2011.

BÉRUBÉ, Jade, « Apprendre l'art de la table », *La Presse*, 15 septembre 2007, p. ACTUEL 3

BÉRUBÉ, Stéphane, « L'exception québécoise », *La Presse*, 3 octobre 2009, p. PLUS 4.

BLAIS, Marie-Christine, « Les Jardins de Métis - La pomme ne tombe jamais loin de l'arbre », *La Presse*, 9 juillet 2011, en ligne : <http://www.lapresse.ca/vivre/gourmand/cuisine/201107/08/01-4416206-la-pomme-ne-tombe-jamais-loin-de-larbre.php>

BLANCHETTE, Josée, « Cuisines du monde », *Le Devoir*, 24 février 1995, p. B2

BLANCHETTE, Josée, « En hommage à l'art, à l'homme et à sa folie - Le dernier caprice de Nicolas », *Le Devoir*, 10 novembre 2000, p. B1

BLANCHETTE, Josée, « Fous du foodisme », *Le Devoir*, 10 septembre 2010, p. B10.

BOIS-HOUDE, Stéphanie, « Le discret », *Le Soleil*, Arts magazine, 5 novembre 2011, p. A36

BOIS-HOUDE, Stéphanie, « Le Grill Ste-Anne - Second début », *Le Soleil*, 25 août 2006, p. A13

BOIS-HOUDE, Stéphanie, « Restaurant Initiale - Classe à part », *Le Soleil*, Régals et Restos, 15 mai 2010, p. A36

BOIS-HOUDE, Stéphanie, « Restaurant La Tanière - Au poil! », *Le Soleil*, 17 décembre 2005, p. G12

BONNEAU, Danielle, « L'Institut du tourisme décerne 15 diplômes honoris causa dont un à Françoise Kayler », *La Presse*, 27 novembre 1993, p. I7

BOWEN, Dana, « Choice tables ; young chefs celebrate two Montreals », *The New York Times*, 27 juin 2004, en ligne : http://www.nytimes.com/2004/06/27/travel/choice-tables-young-chefs-celebrate-two-montreals.html?_r=0

BUREAU, Christine, « Du gibier sauvage servi au restaurant - L'Association cerfs rouges Québec soulève des questions », *La Tribune*, 6 mars 2014, p.16

CAMERON, Daphné, « La critique culinaire Françoise Kayler est décédée », *La Presse*, 24 avril 2010, en ligne : <https://www.lapresse.ca/vivre/gourmand/cuisine/201004/24/01-4273891-la-critique-culinaire-francoise-kayler-est-decedee.php>

CAZELAIS, Normand, « Une adresse de prestige », *Le Devoir*, 29 mai 1998, p. B6

CHAMPAGNE, Pierre, « Au goût du jour : Le prix Renaud-Cyr », *Le Soleil*, 30 octobre 1999, p. I9

CHAMPAGNE, Pierre, « Au goût du jour - Toujours alerte! » *Le Soleil*, La Bonne table, 22 mai 1999, p. H5

CHAMPAGNE, Pierre, « C'était l'bon temps... au resto Le Deauville », *Le Soleil*, La Bonne table, 23 janvier 1999, p. H8

CHAMPAGNE, Pierre, « Fermeture de La Closerie : Québec perd une de ses meilleures table », *Le Soleil*, 20 avril 2002, p. H4

CHAMPAGNE, Pierre, « Une place au soleil - La résurrection de l'Ancêtre », *Le Soleil*, 7 juillet 1993, p. B2

CHAREST, Rémy, « Jean Soulard : La culture dans votre assiette », *Le Devoir*, 25 mai 1999, p. B1

CHAREST, Rémy, « Les grands petits plats », *Le Devoir*, 23 avril 2004, p. B5

CHASLE, Pierre-André, « La SCCPQ d'hier à demain », *Potaufeu - Le magazine des chefs*, Édition spéciale : 60 ans d'histoires culinaires, 2013, p.14-17

CHESTERMAN, Lesley, « Babette's Feast revisited », *The Gazette* (Montréal), 11 juin 2013, en ligne : <http://www.montrealgazette.com/entertainment/movie-guide/Chesterman+Babette+Feast+revisited/9137919/story.html>

CHESTERMAN, Lesley, « Fine dining - Joe Beef », *The Gazette* (Montréal), 13 août 2011, p.G5

CHESTERMAN, Lesley, « Dining out », *The Gazette* (Montréal), 11 février 2012, p.H3

CHESTERMAN, Lesley, « Chef Martin Juneau - Championing Canadian cuisine », *Nuvo Magazine*, 25 février 2013, en ligne : <http://nuvomagazine.com/magazine/spring-2013/chef-martin-juneau>

CHESTERMAN, Lesley, « Maîtres chez nous ? Casino deal with Joël Robuchon shows that in gastronomy, not quite... », *The Gazette* (Montréal), 20 janvier 2017, en ligne : <https://montrealgazette.com/news/local-news/opinion-maitres-chez-nous-casino-deal-with-joel-robuchon-shows-that-in-gastronomy-not-quite>

CHOUINARD, Marie-Andrée, « Nicolas Jongleux s'enlève la vie dans son restaurant - Les fins palais regrettent déjà le chef », *Le Devoir*, 8 novembre 2000, p. A2

CLÉMENT, Hélène, « L'Eau à la bouche a de la gueule », *Le Devoir*, 7 avril 2007, p. D5

COLLECTIF, « Savoir cuisiner : le paradoxe québécois », *Le Soleil*, Opinions, 28 mars 2013 : www.lapresse.ca/le-soleil/opinions/pointsdevue/201303/28/01-4635703-savoir-cuisiner-le-paradoxe-quebecois.php

COOK, Alison, « Montreal is a food-lover paradise », *Houston Chronicle* (TX), 25 janvier 2015.

CÔTÉ, Émilie, « L'anarchie culinaire selon Bob le Chef », *La Presse*, 5 janvier 2008, Actuel Gourmand, p.6

CÔTÉ, Richard, « Des souvenirs signés Hervé Labarre », *Le Soleil*, La Bonne table, 28 octobre 2000, p. I3

CÔTÉ, Richard, « Été 1976 : Les grands chefs en devenir débarquent », *Le Soleil*, 21 octobre 2000, p. I2

CÔTÉ, Richard, « La Closerie - La qualité sans concession », *Le Soleil*, 29 janvier 2000, p. I2

CÔTÉ, Richard, « Passionnés de gastronomie », *Le Soleil*, 2 août 1997, p. D12

DEGLISE, Fabien, « Deux grands chefs sortent les canons », *Le Devoir*, 12 avril 2008, p.A1

DELMAT, Dan, « Tout le Québec en parle : On power, corruption and Québécois cuisine », *National Post*, 26 octobre 2012, en ligne : http://news.nationalpost.com/full-comment/tout-le-quebec-en-parle-on-power-corruption-and-quebecois-cuisine#_federated=1

DEMERS, Véronique, « L'Initiale reçoit une cote Cinq diamants », *Québec hebdo* (site web), 2 novembre 2011.

DE MONTIGNY, Vanessa, « 4 chefs et restaurateurs d'ici se vident le cœur sur la controverse entourant l'Atelier de Joël Robuchon », *Journal de Montréal*, 23 février 2017, en ligne : <https://www.journaldemontreal.com/2017/02/23/3-restaurateurs-dici-sexpriment-sur-la-controverse-entourant-latelier-de-joel-robuchon>

DÉSIRONT, André, « Montréal, une destination gastronomique? », *Cyberpresse*, 23 décembre 2008.

DESJARDINS, Anne, « Continuité et renouveau au Manoir des Érables », *Le Soleil*, 19 août 2009, en ligne : <http://www.lapresse.ca/le-soleil/vivre-ici/alimentation/200908/13/01-892406-continue-et-renouveau-au-manoir-des-erables.php>

DESJARDINS, Anne, « Dans les cuisines du Château Frontenac avec Jean Soulard », *Le Soleil*, 12 octobre 2002, p. H1

DESJARDINS, Anne, « Du canard de l'entrée au dessert », *Le Soleil*, 8 mai 2004, p. H7

DESJARDINS, Anne, « La carte des desserts - Dans le labo d'un grand pâtissier », *Le Soleil*, 13 novembre 2009, p.42

DESJARDINS, Anne, « Le chef Jean-Paul Grappe - Mentor malgré lui », *Le Soleil*, 24 novembre 2006, p. A10

DESJARDINS, Anne, « Le chef Manuel Kak'wa Kurtness transmet l'héritage de ses ancêtres », *Cyberpresse*, 22 janvier 2010.

DESJARDINS, Anne, « Manoir des Érables: le retour de l'enfant prodigue », *Le Soleil*, 14 août 2009, en ligne : <http://www.lapresse.ca/le-soleil/vivre-ici/alimentation/200908/13/01-892404-manoir-des-erables-le-retour-de-lenfant-prodigue.php>

DESJARDINS, Anne, « Rencontre au sommet Québec-Montréal », *Le Soleil*, 2 mars 2006, p. B1

DIOTTE, Simon, « Célébrer le vin et la gastronomie du Québec », *Cyberpresse*, 6 septembre 2009.

DUMAS, Ève, « Cuisine festive pour tous », *La Presse*, 23 février 2013, en ligne : <http://www.lapresse.ca/vivre/gourmand/restaurants/201302/22/01-4624500-cuisine-festive-pour-tous.php>

DUMAS, Ève, « David McMillan et Frédéric Morin », *La Presse+*, Gastronomie d'ici, 22 février 2014

DUMAS, Ève, « Les enfants de la Cabane Au pied de cochon », *La Presse*, 3 avril 2018, en ligne : <https://www.lapresse.ca/vivre/gourmand/201804/03/01-5159653-les-enfants-de-la-cabane-au-pied-de-cochon.php>

DUMAS, Ève, « Martin Juneau, meilleur chef canadien », *La Presse*, 26 février 2011, Cahier gourmand, p.5

DUMAS, Ève, « Y a-t-il une gastronomie québécoise ? », *La Presse*, 14 mai 2011, en ligne : <http://www.lapresse.ca/vivre/gourmand/cuisine/201105/14/01-4399450-y-a-t-il-une-gastronomie-quebecoise.php>

DUMAS, Hugo, « Un "Téléjournal" de 22h modifié », *La Presse*, 25 août 2010, Section Arts et spectacles, p.3

DUMAS, Hugo, « Mort d'un grand chef - Nicolas Jongleux s'enlève la vie dans son restaurant », *La Presse*, 8 novembre 2000, p. B4

FORSTER, Tim, « Joël Robuchon's Montreal Restaurant May Have Received \$11 Million In Government Funds », *Eater Montreal*, 17 février 2017, en ligne : <https://montreal.eater.com/2017/2/17/14643178/atelier-joel-robuchon-montreal-loto-quebec-government-spending-quebec-national-assembly>

FOURNIER, Nadia, « La reine des sucres », *L'Actualité*, 9 mars 2018, en ligne : <https://lactualite.com/art-de-vivre/gouts-dici/>

GARDON, Anne, « Le génie en herbes », *L'Actualité*, no. Vol: 20 No: 12, 1 août 1995, p. 49

GAUTHIER, Denis, « Jean Soulard découvre les escargots de Charlevoix », *Le Soleil*, 7 juin 1994, p. B2

GOYETTE, Claude, « La cuisine française très présente », *Le Soleil*, 2 octobre 1993, p. F3

GOYETTE, Claude, « La cuisine québécoise actuelle chemine », *Le Soleil*, 2 octobre 1993, p. F4

GOYETTE, Claude, « Le restaurateur Serge Bruyère est décédé », *Le Soleil*, 24 mai 1994, p. A3

- GOYETTE, Claude, « Les femmes dans la restauration - Francine Roy... une cuisinière devenue chef », *Le Soleil*, 1 octobre 1994, p. F4
- GOYETTE, Claude, « Secrets du chef - Attention à la cuisson du gibier », *Le Soleil*, 2 avril 1994, p. G1
- GUILLEMETTE, Mélissa, « Pointe-à-Callière - Le passé, à petites bouchées », *Le Devoir*, 27 août 2010, p. B1
- HACHEY, Isabelle, « Un relais gourmand au coeur du berceau historique du Saguenay », *La Presse*, 29 janvier 2000, p. H18
- HENDERSON, Rachelle, « Old-boy bunkers go co-ed », *The Gazette* (Montreal), 28 décembre 1987, p. D8
- HRIMAG, « Marcel Kretz - L'inspiration de trois générations de chefs », 6 novembre 2008, en ligne : <http://www.hrimag.com/Marcel-Kretz>
- JURY, Pierre, « Hommage à Françoise Kayler - 40 années d'écriture culinaire », *Le Droit*, 28 avril 2010, p.19
- JURY, Pierre, « Anne Desjardins : l'expression de la cuisine d'ici », *Le Droit*, 27 juillet 2007, p. 35
- KAYLER, Françoise, « À table avec... Carlo Dell'olio », *La Presse*, 27 mars 1991, p. C4
- KAYLER, Françoise, « À table avec... Fernand Bigras », *La Presse*, 17 octobre 1990, p. C2
- KAYLER, Françoise, « À table avec... Marcel Bouchard », *La Presse*, 12 septembre 1990, p. D6
- KAYLER, Françoise, « À table avec... Marcel Bouchard », *La Presse*, 26 septembre 1990, p. C4
- KAYLER, Françoise, « À table avec... Pierre Demers », *La Presse*, 7 novembre 1990, p. C4
- KAYLER, Françoise, « À table avec... Raymond Ferry », *La Presse*, 10 octobre 1990, p. D4
- KAYLER, Françoise, « De la petite et de la grande histoire... », *La Presse*, 21 novembre 1990, p. C3
- KAYLER, Françoise, « Gastronomes - Champagne et charlotte, OMG pour l'an 2000 », *La Presse*, 31 décembre 1999, p. C10
- KAYLER, Françoise, « Gastronotes - De Ferme-Neuve à Charlevoix », *La Presse*, 22 avril 2000, p. D14
- KAYLER, Françoise, « Gastronotes - Des titres et des prix », *La Presse*, 24 mai 2003, p. A29
- KAYLER, Françoise, « Gastronotes - On mange mieux en province qu'à Montréal », *La Presse*, 18 juin 1994, p. E15
- KAYLER, Françoise, « Gastronotes - Où étiez-vous en 1940? », *La Presse*, 16 décembre 1995, p. D18
- KAYLER, Françoise, « Gastronotes - Perte de mémoire », *La Presse*, 22 mars 1997, p. D14

KAYLER, Françoise, « Gastronotes - Reconnaissance de prestige », *La Presse*, 31 janvier 1998, p. D18

KAYLER, Françoise, « La belle histoire des Laurentides », *La Presse*, 5 février 2005, cahier voyages, p. 10

KAYLER, Françoise, « Le Grand Salon culinaire renaît », *La Presse*, 21 janvier 1995, p. D18

KAYLER, Françoise, « Le prince, mais aussi l'artisan... », *La Presse*, 1er juin 1991, p. D19

KAYLER, Françoise, « Qu'est-ce qu'un cuisinier? », *La Presse*, 28 juin 1997, p. D20

KAYLER, Françoise, « Restaurants - Une belle année 1995, des espoirs pour 1996 », *La Presse*, 30 décembre 1995, p. E12

KAYLER, Françoise, « Un grand Québécois », *La Presse*, 7 mars 1998, p. D20

KRAUSS, Clifford « Montreal Journal; Quebec Finds Pride in a Greasy Favorite », *The New York Times*, 26 avril 2004, en ligne : <https://www.nytimes.com/2004/04/26/world/montreal-journal-quebec-finds-pride-in-a-greasy-favorite.html?searchResultPosition=7>

KRETZ, Marcel, « Chacun traine ses innovations avec soi... », *SCCPQ - Le Magazine*, en ligne : <http://www.sccpq.ca/le-magazine/chacun-traine-ses-innovations-avec-soi-2.html>

LA PRESSE, « Festival de la poutine », 16 août 2014, Arts et spectacles, p. 5

LA PRESSE, « Trois restaurants montréalais au palmarès d'enRoute », 27 octobre 2011, en ligne : <http://www.lapresse.ca/vivre/gourmand/restaurants/201110/27/01-4461827-trois-restos-montrealais-au-palmares-denroute.php>

LA PRESSE +, « Restos, etc. », 11 décembre 2014.

LAVOIE, Audrey, « Des chefs qui font rayonner le Québec », *Métro Montréal*, 28 août 2014, p.26

LAVOIE, Audrey, « Existe-t-il une gastronomie québécoise? », *Métro Montréal*, 14 décembre 2009, p.4

LAVOIE, Audrey, « Dépoussiérer la gastronomie », *Métro Montréal*, 14 décembre 2009, p. 20.

LAVOIE, Audrey, « La gastronomie québécoise toujours victime de ses clichés », *Métro Montréal*, 25 août 2014, en ligne : <https://journalmetro.com/actualites/national/544729/exclusif-la-gastronomie-quebecoise-toujours-victime-de-ses-cliches-page-04/>

LECLERC, Héroïse, « À la rencontre du chef Jacques Le Pluart », *Life in Québec Magazine*, p.22

LEDUC, Véronique, « Guillaume Cantin en guerre contre le gaspillage alimentaire », *Caribou*, 12 octobre 2017, en ligne : <https://cariboumag.com/2017/10/guillaume-cantin-en-guerre-contre-le-gaspillage-alimentaire/>

LÉGER, Marie-France, « Chef au Cube », *La Presse*, 10 janvier 2002, p. B4

LÉGER, Marie-France, « Le Globe - Un resto boudé à l'Est, encensé à l'Ouest », *La Presse*, 1er février 2001, p. B5

LEMIEUX, Louis-Guy, « Retour de la chasse - Les trucs de Laurier Therrien pour apprêter le gibier », *Le Soleil*, 25 novembre 2000, p. I10

LEMIEUX, Louis-Guy, « Du gibier pour tous les goûts », *Le Soleil*, 25 novembre 2000, p. I11

LE MONDE, « Ici et là. La Reynière. », 28 janvier 1954.

LE SOLEIL, « D'un coin du monde à l'autre - La Croix Bleue en Floride », 20 novembre 1999, p.H4

LE SOLEIL, « D'une table à l'autre - Chef sexagénaire », *La Bonne chère*, 25 février 1995, p. G2

LE SOLEIL, « La Tanière honorée », 31 décembre 1992, p. E8

LE SOLEIL, « Daniel Vézina et Normand Laprise refont le plein. Le renouveau californien inspire nos chefs », 16 avril 1992, p. B1

LÉVESQUE, Émilie, « Entrevue avec Jean-Paul Grappe - Une figure marquante de la gastronomie québécoise », *Le Canada Français*, Vol : 152, No 38, 16 février 2012, p. A6

LÉVESQUE, Laura, « Pénurie de poules dans la région », *Le Quotidien*, 13 juillet 2015, en ligne : <http://www.lapresse.ca/le-quotidien/actualites/201507/12/01-4884959-penurie-de-poules-dans-la-region.php>

LORTIE, Marie-Claude, « Normand Laprise : le grand artisan », *La Presse*, 2 novembre 2012, en ligne : <http://www.lapresse.ca/vivre/gourmand/cuisine/201211/02/01-4589615-normand-laprise-le-grand-artisan.php>

LORTIE, Marie-Claude, « À table avec l'artiste cuisinier », *La Presse+*, 7 juin 2015, Écran 15

LORTIE, Marie-Claude, « La poutine au foie gras ? Une révélation », *La Presse*, 6 novembre 2004, p. Actuel 1.

LORTIE, Marie-Claude, « Le homard et sa divine guédille », *La Presse*, 23 juin 2004.

LORTIE, Marie-Claude, « Les meilleurs restos de Montréal », *La Presse*, Cahier Gourmand, 14 avril 2012, p.2

LORTIE, Marie-Claude, « Joe Beef : 81e table au monde », *La Presse*, Cahier Gourmand, 30 mai 2015, p.4

LORTIE, Marie-Claude, « Le Québec chez les grands », *La Presse*, 24 février 2015, en ligne : <http://www.lapresse.ca/vivre/gourmand/cuisine/201502/24/01-4846939-le-quebec-chez-les-grands-chefs.php>

LORTIE, Marie-Claude, « Coup de coeur à l'est des festivals », *La Presse*, 9 juillet 2011, Mon toit, p.12

LORTIE, Marie-Claude, « Un chef chez McDo », *La Presse - Le blogue de Marie-Claude Lortie*, 21 mai 2013.

- LORTIE, Marie-Claude, « Pastaga - La remontée de Martin Juneau », *La Presse*, 21 avril 2012, Cahier Gourmand, p.8
- LUSSIER, Judith, « Bob le Chef, chef cuisinier et animateur de Bob le Chef », *Urbania*, 21 décembre 2009, en ligne : <http://urbania.ca/955/bob-le-chef-chef-cuisinier-et-animateur-de-bob-le-chef/>
- MESLY, Nicolas, « Valoriser savoir-faire et patrimoine pour survivre à la mondialisation », *La Terre de chez nous*, 10 février 2016, Vol : 87, No : 6, p.16-17
- MILLOT, Pascale, « Le toqué à Manhattan », *L'Actualité*, Vol: 23, no: 18, 15 novembre 1998, p.120
- MORIN, Annie, « Les produits bios rentrent dans le rang », *Le Soleil*, 22 février 2009.
- MUSGRAVE, Sarah, « Joe Beef : a real taste of Montreal », *The Gazette* (Montréal), 8 octobre 2011, p. G2
- NATHAN, David, « La gastronomie à la sauce industrielle selon Jérôme Ferrer », *Huffington Post Québec*, 18 septembre 2013, en ligne : http://quebec.huffingtonpost.ca/2013/09/18/usine-jerome-ferrer-gastronomie_n_3948263.html
- NEBENZAHL, Donna, « Souvenirs Expo 67 », *The Gazette* (Montréal), 28 avril 2007, p. H7
- NORMANDIN, Céline, « Les produits du terroir attirent les foules », *La Terre de chez nous*, 28 septembre 2011 : <http://www.laterre.ca/alimentation/les-produits-du-terroir-attirent-les-foules/>
- NORMANDIN, Pierre-André, « Le chef Hervé Labarre tire sa révérence », *Le Soleil*, 14 décembre 2003, p. A3
- RADIO-CANADA, « Combien le Casino de Montréal a-t-il investi pour Joël Robuchon ? », *On n'est pas sorti de l'auberge*, 19 février 2017, en ligne : <https://ici.radio-canada.ca/premiere/emissions/on-n-est-pas-sorti-de-l-auberge/segments/entrevue/16637/casino-montreal-robuchon-controverse>
- OUEST-FRANCE, « Yvan Lebrun donne l'accent québécois à sa cuisine », 30 décembre 2007, p.13
- PANDI, George, « The founding fathers : Canadian cuisine ? Yes, it exists - but it took immigrant chefs to create it », *The Gazette* (Montreal), 18 avril 2001, p. F1
- PILON-LAROSE, Hugo, « Le célèbre restaurant L'eau à la bouche fait faillite », *La Presse*, 10 avril 2013, en ligne : <http://www.lapresse.ca/vivre/gourmand/restaurants/201304/10/01-4639685-le-celebre-restaurant-leau-a-la-bouche-fait-faillite.php>
- PRATTE, François, « Marcel Kretz - Parcours d'un grand chef », *Brigade - Le magazine de l'hôtellerie et du service alimentaire au Québec*, Volume 3, Numéro 2, Été 2009, p.22 à 26
- QUIG, James, « Where big deals take shape; High rollers have their favorite places for eating, plotting coups », *The Gazette* (Montreal), 23 mars 1985, p. C1
- ROCHESTER, Helen, « Celebrated chef dies ; Pierre Demers led Canadian team to wins at the Culinary Olympics », *The Gazette* (Montreal), 17 décembre 1994, p. D5

ROY, Mélanie, « Petite leçon de gastronomie avec Marcel Kretz », *La Presse*, 5 août 2012, en ligne : <http://www.lapresse.ca/vivre/gourmand/cuisine/201208/03/01-4562186-petite-lecon-de-gastronomie-avec-marcel-kretz.php>

SAIDAH, Reine, « Société distincte sauce relevée. Nos chefs n'affichent pas suffisamment la fine cuisine québécoise », *Le Devoir*, section Idées, 5 juin 1993, p. A13

SHWANER-ALBRIGHT, Oliver, « Serious Cookbook, Manic Pig », *The New York Times*, 13 décembre 2006, en ligne : <https://www.nytimes.com/2006/12/13/dining/13book.html>

ST-JACQUES, Sylvie, « Révolution végé », *La Presse*, 15 avril 2005, Actuel, p.1

SCCPQ, « Marché d'été de Val-David : un vibrant hommage à Marcel Kretz », 2012, en ligne : <http://www.sccpq.ca/nouvelles/marche-d-ete-de-val-david-un-vibrant-hommage-a-marcel-kretz.html>

TASTET, Élise, « Vincent Dion Lavallée : le succès en restauration pensé autrement », *Tastet.ca*, 7 février 2019, en ligne : <https://tastet.ca/2018/12/17/vincent-dion-lavallee/>

TASTET, Jean-Philippe, « Après Le Club et Le Filet, Le Serpent », *Le Devoir*, 24 janvier 2014, p. B7

TASTET, Jean-Philippe, « Le Main de la Main », *Le Devoir*, 30 mars 2001, p. B2

THE FREEMAN, « Frederic Cyr : A passion for cooking », 17 juin 2014, en ligne : <http://www.philstar.com/cebu-lifestyle/2014/06/17/1335753/frederic-cyr-passion-cooking>

THE GAZETTE, « Ritz Carlton hotel appointment », 15 février 1977, p. 29

THE GAZETTE, « A woman's place ; Male chefs have long dominated restaurant and hotel cuisine, but women are finally making impressive in roads professional kitchens », 20 mars 1996, p. C1

THE GAZETTE, « Leading Montreal chef found dead, 7 novembre 2000, p. A4

THE GAZETTE, « Joe Beef chef grew up cooking but still won't eat his beets », 13 mai 2006, p. H6

THE OTTAWA JOURNAL, « But never a club sandwich », Ottawa, 20 mars 1971, p. 115

THÉRIAULT, Carl, « Colombe Saint-Pierre - Passionnée de gastronomie », *Le Soleil*, Régional et restos, 6 août 2011, p. A34

THÉROUX, Pierre, « Identité régionale au menu », *Les Affaires*, 28 novembre 2009, p. 70

THERRIEN, Richard, « Martin à la cabane », *Le Soleil*, 7 février 2013, Arts et Spectacles, p.13.

TREMBLAY, Geneviève, « L'érable coule de source », *Le Devoir*, 9 mars 2012, en ligne : <http://www.ledevoir.com/plaisirs/alimentation/344563/l-erable-coule-de-source>

VAILLANCOURT, Claude, « La maison Hachette remet ça... Le Guide du routard écorche la cuisine québécoise et sa poutine », *Le Soleil*, 13 avril 1993, p. A1

VALLERAND, Nathalie, « Dur, dur la concurrence! », *PME*, Vol 23, No 6, 1 octobre 2007, p. A26

VILLEDIEU, Yanick, « À la table de Colombe », *L'Actualité*, Vol 38, No 14, 15 septembre 2013, p.35

WELLS, Ernie, « La vente de gibier sauvage à l'automne sème l'inquiétude », *Le Transgaspésien*, 19 mars 2012, p.21

WELLS, Ernie, « Vente de gibier = braconnage : C'est un faux argument », *Le Courrier du Fleuve*, 9 avril 2014, p.6

WELLS, Karl, « Lunch with a master », *The Telegram*, 6 novembre 2007, en ligne : <http://www.thetelegram.com/Living/2007-11-06/article-1451436/Lunch-with-a-Master/1>

Documents audiovisuels

La Gastronomie (documentaire), Douglas Jackson, National Film Board of Canada, 1973, 28 minutes.

The Art of Eating (documentaire), Douglas Jackson, National Film Board of Canada, 1976, 11 minutes, en ligne : www.onf.ca/film/art_of_eating

Durs à cuire (documentaire), Guillaume Sylvestre, Productions Watt et TVA Films, 2007, 102 minutes.

Steakhouse (documentaire), Guillaume Sylvestre, Toxa et Canal D, 2014, 44 minutes.

Entrevue avec Anthony Rowley à France Info (radio) : http://www.dailymotion.com/video/xfnytb_anthony-rowley-france-info-17112010_news

« Le Québec a-t-il une identité culinaire ? » (radio), *Samedi et rien d'autre*, Radio-Canada, 2 mars 2013 : http://ici.radio-canada.ca/emissions/samedi_dimanche/2012-2013/chronique.asp?idChronique=277510

« Traditions, quelles traditions ? » (radio), *La culture vient en mangeant*, Radio-Canada, 26 décembre 2011 : http://ici.radio-canada.ca/emissions/la_culture_vient_en_mangeant/2011-2012/chronique.asp?idChronique=192808

100 ans à table (documentaire), Guillaume Sylvestre, Coco.TV Créations Inc, 2017, 52 minutes.

Études et sondages

MAPAQ, *Étude de la dynamique et des tendances des marchés au sein du secteur agroalimentaire québécois*, 2009, 106 p.

Équiterre, « Manger chez soi : pourquoi ? Motivations et obstacles à l'achat de fruits et légumes locaux : un sondage pancanadien », 2011.

Mémoires

AUBERTIN, Marie-Noëlle, *La quête identitaire des livres de chef: la transformation du discours gastronomique québécois en parole originale*, Mémoire (M.A.), Université du Québec à Montréal, Département d'Études littéraires, mars 2010, 139 pages.

COULOMBE, Caroline, *Un siècle de prescriptions culinaires : continuités et changements dans la cuisine au Québec, 1860-1960*, Mémoire (M.A.), Université du Québec à Trois-Rivières, 2002, Département des Sciences Humaines, 158 pages.

MORNEAU, Jérôme, *Le Québec rural entre tradition et modernité : La consommation alimentaire à Saint-Pamphile, 1881-1911*, Université Laval, Département d'Histoire, 2006, 125 pages.

PARKER, Julie, « *La cuisinière canadienne : contenant tout ce qu'il est nécessaire de savoir dans un ménage...* » : *témoignage de l'émergence d'une cuisine nationale au carrefour des cultures au XIXe siècle.*, Mémoire (M.A.), Université du Québec à Montréal, Département d'Histoire, 2006, 114 pages.

REDMOND MORISSETTE, Maude, « Les pratiques alimentaires du Réveillon de Noël contemporain au Bas-Saint-Laurent : La cohabitation entre tradition et modernité », Mémoire (M.A.), Université Laval, Département d'Histoire, 2008, 105 pages.

TREMBLAY, Mathieu, *Du territoire au boire : La bière artisanale au Québec*, Mémoire (M.A.), Université Laval, Département d'Histoire, 2008, 144 pages.

Communiqué de presse

Conseil exécutif, « Souveraineté alimentaire : notre héritage culinaire au menu - Québec ouvre la voie à une nouvelle aventure gastronomique », *CNW Telbec*, Montréal, 23 février 2014.

Séminaire

Jean Bardet, Séminaire « Du chaudron à la soupière », Institut de l'Histoire et des Cultures de l'Alimentation, Tours, 11 octobre 2012.

Étude de cas

Anne-Catherine Rioux, Bernard Chassé et Laurent Lapierre, « Martin Picard et le restaurant Au Pied de Cochon, 2005, HEC Montréal, 41 pages, en ligne : https://www.hrimag.com/IMG/pdf_Martin_Picard.pdf

Sites Web

Le portail *Les librairies indépendantes du Québec* : <http://www.livresquebecois.com>

Le site de Josée di Stasio : <http://aladistasio.telequebec.tv/>

Le site de Ricardo Larrivée : <http://www.ricardocuisine.com/>

Le site de l'ITHQ : <http://www.ithq.qc.ca/>

Le site de la Fondation Gérard-Delage : <http://www.fgd.qc.ca/>

Le site de l'ITA : <http://www.ita.qc.ca/Fr/ITA/>

Le site de l'Association de l'agrotourisme et du tourisme gourmand, section routes et circuits gourmands au Québec : <http://www.terroiretsaveurs.com/routes-circuits.html>

Le repas gastronomique des Français à l'UNESCO :
<http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=fr&pg=00011&RL=00437>

Le site du 79^e Congrès de l'ACFAS, Sherbrooke, 9 au 13 mai 2011 :
<http://www.acfas.ca/evenements/congres/archives-79e-congres-curiosite-diversite-responsabilite>

Le portail Cultura Historica : http://www.culturahistorica.es/historical_culture.html#

Le site de la Société des chefs, cuisiniers et pâtissiers du Québec :
<http://www.sccpq.ca/mission/une-profession-une-norme-une-m-me-fierte.html>

Le site de l'émission *Bien dans son assiette* : http://ici.radio-canada.ca/emissions/bien_dans_son_assiette/

Le site de Paul Bocuse : <http://www.bocuse.fr/histoire-paul-bocuse.aspx>

Le site Terroirs de chefs, « Alain Senderens » : <http://www.terroirsdechefs.com/les-grands-chefs-etoiles-de-france/biographies-des-grands-chefs-cuisiniers-de-france/Alain-Senderens> // « Pierre Gagnaire - L'alchimiste du goût à l'humeur vagabonde » : <http://www.terroirsdechefs.com/les-grands-chefs-etoiles-de-france/biographies-des-grands-chefs-cuisiniers-de-france/Pierre-Gagnaire>

Le site de Gault et Millau, « Gault&Millau, découvreur de talents depuis 40 ans » :
<http://www.gaultmillau.fr/annexe/historique>

Le site de la Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs Baillage du Canada, « A brief history of the Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs Baillage du Canada » :
<http://www.chaainecanada.org/newsletter/LaCVol10Issue2/LaCVol10Issue2-p13-15.pdf>

Le site de Tourisme Québec, « Lauréats nationaux 1998 » :
<http://tourisme.gouv.qc.ca/activites/grdprix/1998/index.html>

La page de Frédéric Cyr sur le site de *Voir - Recettes de chefs* : <http://recettes-de-chefs.ca/chef/frederic-cyr/>

Le site de l'Ordre national du Québec, « Anne Desjardins - Chevalière (2002) » :
<http://www.ordre-national.gouv.qc.ca/membres/membre.asp?id=1592> // « Normand Laprise - Chevalier (2009) » : <http://www.ordre-national.gouv.qc.ca/membres/membre.asp?id=2516>

Le site de Michel Bras, « La genèse » : <http://www.braskai.net/fr/story/>

Le site de Firvalley Productions, « At the table with... Anne Desjardins » :
<http://firvalleyproductions.com/project/anne-desjardins/>

Le site du Salon du livre de Montréal, « Normand Laprise - Lauréat du Prix Marcel-Couture 2013 » : <http://www.salondulivredemontreal.com/2013/Laureat-Marcel-Couture-SLM-13-F.pdf>

Le site Relais et Châteaux, biographie d'Yvan Lebrun :
<https://www.relaischateaux.com/fr/chef/yvan-lebrun>

The chef and restaurant database : <http://www.chefdb.com>

Le portail Cuisine du Québec : <http://cuisineduquebec.com>

Le palmarès 2014 du magazine *enRoute* : <http://enroute.aircanada.com/canadas-best-new-restaurants-2014/fr/legende/>

Le festival Omnivore : <http://www.omnivore.com/news/grumman-show/>

Le Conseil des appellations réservées et des termes valorisants :
<http://www.cartv.gouv.qc.ca>

Le site L'Internaute, section Trois étoiles Michelin, « Les frères Troisgros » :
<http://www.linternaute.com/sortir/sorties/resto/livres/06/trois-etoiles-michelin/05.shtml>

Le Musée Escoffier de l'art culinaire : <https://www.musee-escoffier.com/auguste-escoffier>

ANNEXE 1 - Les artisans du renouveau culinaire du québec (1950-1975)

JEAN ABRAHAM

Les articles de journaux sont peu nombreux concernant le chef Jean Abraham. Né le 17 mars 1935 en France, ce cuisinier travailla d'abord au restaurant Negroni à Québec avant de faire l'acquisition du Café de la Paix en 1979 avec deux autres Européens, James Monti et Benito Terzini. C'est en dirigeant cet établissement qui offrait une cuisine continentale que Jean Abraham assit sa réputation dans la Vieille Capitale. Il fut d'ailleurs l'un des mentors du chef Normand Laprise.

En se présentant au Café de la Paix, Laprise dut faire face au chef Jean Abraham, un Parisien de souche. Un chef qui avait connu l'époque des restaurants parisiens où l'on chauffait les fours au charbon, et qui avait été formé à la dure. Le chef Abraham perpétuait cette tradition, et menait sa cuisine à la dure lui aussi. Afin de juger des qualités de Laprise, Jean Abraham lui demanda de préparer... une omelette ! Un peu surpris, Laprise s'exécuta devant le chef et lui présenta le résultat. Il semble que Jean Abraham ne jugeait pas nécessairement le goût du plat, mais vérifiait plutôt la technique, la méthode de travail, ainsi que l'organisation des candidats. La façon de travailler de Laprise lui valut donc un poste au Café de la Paix.

Jean Abraham se prit d'affection pour lui, et le baptisa « Petit ». Laprise sera marqué par son travail aux côtés d'Abraham, car il apprenait à tous les jours. Et toujours à la dure, bien que sans méchanceté. Un jour par exemple, Abraham prépara du beurre clarifié chaud et fit exprès pour en renverser sur les mains d'un Normand Laprise surpris et surtout sans gants. Abraham compléta la leçon en ajoutant : « Hé Petit, quand tu seras assez vite, tu ne te brûleras plus ! » Dans le documentaire Durs à cuire, Laprise rappelle une autre formule choc de Jean Abraham : « Petit, dans ce métier-là, quand les gens travaillent, tu travailles. Pis quand les gens s'amuse, et bien tu travailles encore ! »⁴⁸³

Jean Abraham préparait apparemment le meilleur boudin noir en ville.⁴⁸⁴ Il travailla dans plusieurs autres restaurants de Québec, comme la table française Chez Bénédict au sous-sol du Deauville⁴⁸⁵ et au Primavera. En 1999, il s'était recyclé en conseiller au rayon des viandes au supermarché Maxi de Saint-Foy où il suggérait des recettes aux clients⁴⁸⁶.

ANDRÉ BARDET

André Bardet (1915-1993) est né dans un petit village d'Anjou, en France. Il débuta son apprentissage comme cuisinier à l'âge de 12 ans. En 1945, il ouvrit l'Auberge Sarthoise

⁴⁸³ André Royer, « L'apprentissage », *Contact - L'encyclopédie de la création* : http://li130-170.members.linode.com/i_dossier_recherche_contenu.php?id_rubrique=662&id_article=2955

⁴⁸⁴ « D'une table à l'autre - Chef sexagénaire », *Le Soleil*, La Bonne chère, 25 février 1995, p. G2

⁴⁸⁵ Pierre Champagne, « C'était le bon temps... au resto «Le Deauville» », *Le Soleil*, La Bonne table, 23 janvier 1999, p. H8

⁴⁸⁶ Pierre Champagne, « Au goût du jour - Toujours alerte! » *Le Soleil*, La Bonne table, 22 mai 1999, p. H5

à Paris. Sa table récolta une Étoile Michelin deux ans plus tard et Curnonsky fut l'un de ses clients. Le journal *Le Monde* fit l'éloge de sa table en janvier 1954, tout en décrivant les changements qui affligeaient son établissement.

En son Auberge sarthoise, rue Laffitte, André Bardet présente chaque midi un plat du jour simple (blanquette à l'ancienne, côte de boeuf), mais dont la simplicité même exige, pour la perfection, une conscience professionnelle rare. Il y ajoute ses spécialités : l'andouillette de la Sarthe, les filets de sole à l'estragon, les ris de veau sous la cendre (qui sont extraordinaires) et le demi-coquelet rôti à l'estragon. Il n'en aurait point fallu plus en d'autres temps pour faire le succès d'un chef. Mais la rue Laffitte est le soir déserte et lointaine ; les dîneurs aiment le bruit. Alors André Bardet sacrifie à ce goût du jour, et son auberge devient chaque soir le Club du chandelier. On y mange une semblable cuisine, mais, pour peu que l'on arrive tard, le coquelet sera agrémenté d'un tour de poésie, les fromages se dégusteront en musique et le dessert aux rythmes variés des attractions. Pourquoi pas ?⁴⁸⁷

André Bardet s'installa à Montréal en 1958 et transforma un *steakhouse* du boulevard Henri-Bourassa en une institution qui marqua l'histoire de la gastronomie au Québec. Un article du quotidien *The Ottawa Journal* revient sur l'ouverture du restaurant Chez Bardet qui chamboula les habitudes des résidents du quartier.

He was Gaullist in 1958 when he came to Canada and rented restaurant space that was then a steak house. When he opened up, people came in to order club sandwiches, hot dogs, hamburgers all dressed and, of course, Cokes. M. Bardet doesn't speak English and when he says things like club sandwiches, hot dogs and Cokes, you can tell it hurts. But he was a Gaullist, he says, and like the good general himself, Andre Bardet doesn't believe you just sit back and take it.⁴⁸⁸

Ce Maître queux de France s'est imposé rapidement dans le paysage culinaire. Il travaillait uniquement avec des produits frais et sa cave à vin était si garnie, qu'elle aurait apparemment fait rougir Bacchus. André Bardet participa à la Fondation des amis de l'art culinaire en 1963. Il fit aussi partie du comité Restaurant de l'Expo 67 avec Eddy Prévost et Gérard Delage. Décoré du titre de Chevalier du mérite agricole en France, cette grande toque s'est éteinte en 1993, à l'âge de 77 ans.

MARCEL BEAULIEU

Marcel L. Beaulieu (1926-1999) est une des rares toques québécoises de sa génération. À 21 ans, il devint chef à l'Hôtel Ford de Montréal. En 1950, il fut embauché par la famille Molson et dirigea les cuisines de la Brasserie jusqu'en 1986, année où il prit sa retraite. En 1969, il publia l'ouvrage à succès *Les recettes à la bière des grandes cuisines Molson*. Il agissait alors comme instructeur attiré aux stages de perfectionnement de l'Association provinciale des restaurateurs du Québec.

⁴⁸⁷ *Le Monde*, « Ici et là. La Reynière. », 28 janvier 1954.

⁴⁸⁸ *The Ottawa Journal*, « But never a club sandwich », Ottawa, 20 mars 1971, p. 115

Dans les années 1970, il fut président de la SCCPQ à deux reprises, de même que trésorier de la Fédération canadienne des chefs de cuisine pendant cinq ans. Au début des années 1980, il fonda l'amicale des Toques d'Or, une fraternité d'anciens chefs, dont il fut le premier président. Marcel Beaulieu participa aussi aux Olympiades culinaires de Francfort en 1972, 1976, 1980 et 1984. Il fut nommé Chef de l'année en 1974 et reçut le Prix Max-Rupp pour son engagement envers la profession en 1997. Il était également membre du club gastronomique Les Amis d'Escoffier, de l'Association amicale des cuisiniers professionnels du Québec et Chevalier de la Confrérie de la chaîne des rôtisseurs.

Tout au long de sa carrière, il travailla à faire avancer le métier, notamment en offrant des cours de cuisine à la Brasserie Molson ou encore en donnant des cours de perfectionnement à la Centrale des restaurateurs. Il est mort en 1999.

ABEL BENQUET

Originaire de Bayonne dans l'Hexagone, Abel Benquet arriva dans la Belle Province en 1949. En France, il travailla à l'Hôtel Central, puis au Miramar de Cannes lors de son ouverture en 1927, et enfin au Trianon Palace de Versailles où il cuisina pour le roi George VI. Au Québec, il débuta derrière les fourneaux de La Tour Eiffel puis ouvrit son propre restaurant, Le Trianon. Il travailla ensuite à l'Hôtel Windsor et succéda à Édouard Lelarge au 400. Il devint par la suite chef propriétaire de la réputée table Chez Pierre de 1969 à 1976, année où il prit sa retraite.

Canadien par naturalisation, Abel Banquet disait être Québécois de coeur. En 1978, il publia le livre *La gastronomie au Québec*. « J'ai écrit mon ouvrage pour les hôtesse qui veulent recevoir huit personnes à la fois et leur servir les menus qu'auront dégusté, avant eux, des artistes, des grands hommes politiques, des princes, des rois, bref, ce qu'il est convenu d'appeler les Grands de ce monde, à tort ou à raison!⁴⁸⁹ ». Le livre contient en effet les menus de plusieurs clubs gastronomiques, de dîners d'État et de multiples recettes comme le Médaillon de saumon de Gaspé George Sand, le Canard de Brôme bigarade ou l'Ikalu du Grand Nord sauce cardinal. Les deux amis d'Abel Benquet, Gérard Delage et Roger Champoux, collaborèrent à sa rédaction. Dans son « Esquisse de l'histoire de la gastronomie », le Prince évoque la Renaissance gastronomique du Québec qui a débuté à la fin de la Deuxième Guerre mondiale.

Si nous qualifions de renaissance l'époque où ces recettes ont été mises en valeur, c'est pour éviter de laisser croire que la gastronomie québécoise est une invention

⁴⁸⁹ Abel Benquet, *La Gastronomie au Québec*, Les Éditions de l'Homme, Montréal, 1978, p.9

récente. Comme dirait Monsieur Prud'homme : « S'il il y a renaissance, c'est parce qu'il y a d'abord eu naissance ». Tous ceux qui ont versé dans la petite histoire vous diront que l'art de faire bonne chère nous est venu de France, dès les premiers jours de la colonie. Les ultra-purs parmi les ultra-puristes sont portés parfois à contester cette vérité historique, en prétextant qu'à cette époque la haute cuisine n'existait même pas en France. (...) Champlain prit l'initiative de fonder la première confrérie gastronomique du Nouveau-Monde qui prit naissance en 1606, à Port-Royal. C'est là et alors que naquit vraiment la gastronomie en Amérique.⁴⁹⁰

Abel Banquet fait partie des fondateurs de l'Amicale des chefs⁴⁹¹. Il fut d'ailleurs président de la Société des chefs, cuisiniers et pâtisseries du Québec en 1966 et en 1967 à l'occasion de l'Exposition universelle de Montréal. C'est là qu'il connut Jean-Paul Grappe et le prit sous son aile. Il revient sur cette période dans son livre.

Pendant l'Expo 67, j'ai dressé les menus de toutes les réceptions offertes aux chefs d'État qui furent invités au Café du Parlement à Québec. À Montréal, j'ai été conseiller spécial au Pavillon du Québec qui n'a servi que des plats typiquement québécois à son restaurant. Montréal est, en dehors de la France, la ville où la cuisine française est réalisée dans la plus pure tradition.⁴⁹²

Au fil de sa carrière, le chef bayonnais fut également impliqué dans l'organisation du Grand Salon culinaire du Québec et de ses concours culinaires. Chef de l'année en 1970, il fut également Grand officier du Club Prosper Montagné, Grand officier de la Chaîne des Rôtisseurs et récipiendaire de la Médaille des Escoffiers du Mérite culinaire de l'Ambassadeur de Londres. Dans les années 1990, un trophée portant son nom fut décerné au gagnant du concours de cuisine évolutive⁴⁹³ du Grand Salon culinaire.

FERNAND BIGRAS

Fernand Bigras apprit le métier dans les cuisines du Ritz Carlton auprès du chef Pierre Demers. Françoise Kayler lui consacra un article lorsqu'il fit son entrée au Cercle des Toques d'or, au terme d'une carrière de 50 ans.

Fernand Bigras est l'un des très rares chefs québécois de sa génération. Il était entré en cuisine un peu par hasard. C'est par coup de foudre qu'il y est resté. Comme tous les « anciens », ce n'est pas à l'école qu'il a appris son métier. C'est directement en cuisine, et ses professeurs ont été les chefs des grands établissements où il a travaillé. L'Hôtel Windsor, d'abord, avec François Bouyeux (qui devait devenir, plus tard, le bien connu « Son Père »), puis au Ritz Carlton, avec Pierre Demers qui a dirigé cet établissement prestigieux... sans que l'on sache souvent qu'il était, lui aussi, québécois! C'est dans les Laurentides que Fernand Bigras a pris la tête d'une cuisine. Il a été chef de l'Alpine Inn, de 1953 à 1969, cet établissement qui a participé à la grande époque culinaire des Laurentides. Il est revenu à Montréal pour diriger les

⁴⁹⁰ Abel Benquet, *Op.Cit.*, p.11

⁴⁹¹ Françoise Kayler, « Gastronotes - Des titres et des prix », *La Presse*, 24 mai 2003, p. A29

⁴⁹² Abel Benquet, *Op.Cit.*, p. 8

⁴⁹³ Françoise Kayler, « Le Grand Salon culinaire renaît », *La Presse*, 21 janvier 1995, p. D18

fourneaux du Club Saint-Denis. Puis, c'est comme professeur à l'Institut de Tourisme et d'Hôtellerie du Québec qu'il a poursuivi sa carrière⁴⁹⁴.

JOËL CHAPOULIE

Né à Toulouse en 1944, le Français Joël Chapoulie arriva dans la métropole à la fin de l'Exposition universelle de Montréal en 1967. Diplômé de l'École hôtelière de Toulouse et âgé de 24 ans, il avait envie de découvrir un pays francophone où les opportunités de travail étaient nombreuses. La Belle Province semblait garante d'une stabilité et d'une sécurité d'emplois puisque très peu de Québécois avaient une formation hôtelière. Celui qui a oeuvré dans 14 restaurants français de Montréal avant de devenir chef du bistro parisien L'Express en 1980. Il est demeuré 32 ans à la barre de cette institution réputée de la métropole.

Sa cuisine a reçu les compliments de toutes les critiques montréalaises et même de la star Anthony Bourdain⁴⁹⁵. Au cours de sa carrière, il fut invité sur divers plateaux dont celui de Josée Di Stasio. L'Express est une icône de la métropole depuis 1979 et demeure un lieu de renom de la cuisine française. De nombreux apprentis ont travaillé aux côtés de Joël Chapoulie jusqu'à sa retraite en 2012. En 2013, il a reçu le prix « Lifer Award » du magazine culinaire *Eater Montreal*. Sa rigueur et sa constance ont notamment inspiré Normand Laprise qui était un adepte de son tartare au bœuf.

CARLO DELL'OLIO

Né d'un père restaurateur à Zara, en Italie, le chef Carlo Dell'Olio (1923-2003) arriva au Québec en 1957 pour ouvrir le restaurant La Bastogne. Auparavant, il avait fait ses classes à Rome avec le chef Sabatini, puis à Florence, avec le chef Antinori. Il apprit la langue de Molière en France avant de travailler à l'Hôtel de la Paix de Lausanne, en Suisse. Après la guerre, il cuisina en Angleterre, en Afrique du Sud et en Australie puis posa finalement ses valises à Montréal.

Dès 1965, il participa aux recherches culinaires visant à faire connaître les produits uniques du Canada comme la viande de phoque et de baleine, les bigorneaux et la viande de bison. Il en fit d'ailleurs déguster aux visiteurs du Grand Salon culinaire des Laurentides en 1968.

⁴⁹⁴ Françoise Kayler, « À table avec... Fernand Bigras », *La Presse*, 17 octobre 1990, p. C2

⁴⁹⁵ Le chef cuisinier américain Anthony Bourdain a travaillé dans plusieurs restaurants new-yorkais dont la Brasserie Les Halles avant de plonger dans l'univers des livres et des émissions culinaires. À la télévision, avec *A Cook's Tour*, *Anthony Bourdain: No Reservations*, *The Layover* et *Anthony Bourdain: Parts Unknown*, il fait découvrir les différentes cultures culinaires et les restaurants incontournables des parties du monde qu'il visite.

De 1960 à 1970, il dirigea les cuisines de l'Hôtel Le Chantecler à Sainte-Adèle. Il travailla ensuite au Windsor pendant cinq ans, puis au Loews jusqu'en 1979. Cette année-là, après avoir dirigé plusieurs brigades d'hôtel, il décida d'ouvrir son propre restaurant, le Papa Carlo. Françoise Kayler souligna son dévouement dans *La Presse* :

Ce n'est pas d'aujourd'hui que ce cuisinier soigne ses sources d'approvisionnement et en recherche d'exclusives. Chez Papa Carlo, depuis une dizaine d'années, on est assuré de déguster les premières crevettes du golfe. Elles arrivent, par avion, directement de Sept-Îles, expédiées par le pêcheur Gilles Soucy. On aurait voulu les servir à Pâques, mais la pêche ne commencera que le 1er avril. L'automne venu, ce sont les cèpes qui entrent au restaurant. Mais là, on protège jalousement les sources et l'identité des cueilleurs. Le cuisinier a trouvé le moyen de conserver ces champignons de manière à pouvoir les servir, à la commande et n'importe quand, aussi frais que s'ils venaient d'être ramassés. Il y a très longtemps que Carlo Dell'Olio travaille au développement des produits d'ici.⁴⁹⁶

La SCCPQ nomma Carlo Dell'Olio Chef de l'année en 1971. Dans les années 1980, il contribua à la fondation du Cercle des Toques d'Or. Cet amoureux de la cuisine, était réputé pour faire ses emplettes au Marché Central chaque matin. En 1993, il dû se résoudre à fermer son restaurant pour de bon en raison de la maladie. Trois ans plus tard, il devint le premier récipiendaire du Prix Max-Rupp. Carlo Dell'Olio est mort en mai 2003 à Montréal à l'âge de 79 ans.

PIERRE DEMERS

Le nom de Pierre Demers semble aujourd'hui tombé dans l'oubli. Or, non seulement cet homme semble avoir été le premier chef québécois, mais il a surtout dirigé les cuisines du plus prestigieux hôtel de Montréal, le Ritz Carlton, à une époque où les chefs exécutifs des grands établissements étaient tous européens⁴⁹⁷. Quelques articles de journaux nous permettent de retracer son histoire. Né en 1915, il débuta sa carrière à l'âge de 15 ans. Pierre Demers avait alors déniché un emploi d'été comme apprenti derrière les fourneaux de l'Hôtel Windsor de Montréal. À l'automne, il décida de quitter les bancs d'école tellement la cuisine professionnelle le passionnait. Il travailla en Alberta, à Jasper et Edmonton, puis au Ritz Carlton de New York avec le célèbre chef Louis Felix Diat⁴⁹⁸, créateur de la soupe vichyssoise. En 1937, à l'âge de 22 ans, il enfila la toque du Ritz Carlton de Montréal et la conserva jusqu'à sa retraite à la fin de l'année 1976⁴⁹⁹. Il succédait ainsi aux Joseph Teyssot,

⁴⁹⁶ Françoise Kayler, « À table avec... Carlo Dell'olio », *La Presse*, 27 mars 1991, p.C4

⁴⁹⁷ Helen Rochester, « Celebrated Chef Dies; Pierre Demers Led Canadian Team To Win At The Culinary Olympics », *The Montreal Gazette*, 17 décembre 1994, p. D5

⁴⁹⁸ Louis Felix Diat (1885-1957) est un chef cuisinier réputé pour avoir inventé la soupe vichyssoise. Né en France, il a fait ses classes auprès de César Ritz à l'hôtel Ritz de Paris et à l'hôtel Ritz de Londres. En 1910, il a immigré aux États-Unis pour travailler au Carlton House de New York comme chef de cuisine qui devint peu de temps après le Ritz Carlton, établissement réputé qui fut inauguré par Auguste Escoffier. Il y demeura jusqu'à la fermeture en 1951.

⁴⁹⁹ « Ritz Carlton hotel appointment », *The Montreal Gazette*, 15 février 1977, p. 29

Auguste Soudre, Charles Schneider et autres élèves d'Escoffier⁵⁰⁰. Lorsqu'il tira sa révérence, la journaliste Helen Rochester rapporta qu'il présidait la plus importante opération hôtelière/alimentaire au Canada avec l'obtention par le Ritz du contrat d'Air France. Pierre Demers devait ainsi produire jusqu'à 4000 repas par jours pour les passagers de la compagnie aérienne et les clients de l'hôtel⁵⁰¹.

Au cours de sa carrière, Pierre Demers servit la royauté à plusieurs reprises. Il concocta également des repas pour le général Charles de Gaulle, le premier ministre soviétique Alexis Kossyguine ou encore l'actrice Elizabeth Taylor. Un menu daté du 19 septembre 1973, à l'occasion d'un banquet pour la Fondation de l'Ordre des Fournisseurs de la Bonne Table, confirme qu'il s'en tenait à la tradition européenne tout en utilisant des produits du Québec. En amuse-gueule, on retrouvait le saumon fumé de Gaspé, la viande de grison, les quiches lorraines miniatures, les escargots au cognac et les aiguillettes de boeuf. Ensuite venaient les scampis au Pernod, le caneton du Lac Brôme Beaulieu, le filet de boeuf Duc Wellington, les endives braisées, les fromages et la poire voilée au Kirsch. « At home, as at work, Mr. Demers believed in simplicity, excellence and fresh products. He kept his own herb garden, from which he would load departing visitors with armfuls of aromatic gifts »⁵⁰², révéla Helen Rochester à la mort du chef en 1994.

Dans un article⁵⁰³ de *La Presse* de 1990, Françoise Kayler rappelle également que Pierre Demers avait participé activement à tous les mouvements qui pouvaient faire avancer la cause des cuisiniers. En 1955-1956, il fut président de l'Amicale des maîtres de l'art culinaire aujourd'hui devenue la Société des chefs, cuisiniers et pâtissiers du Québec⁵⁰⁴. En 1954, il prit part à une compétition culinaire à Berne, en Suisse. Puis dès 1968, il fit partie de la première équipe canadienne qui participa aux Olympiades culinaires de Francfort, en Allemagne. Il fut d'abord co-capitaine, puis capitaine de l'équipe et enfin directeur. En 1976, le Canada se classa deuxième derrière la Suisse, ce qui conféra à Pierre Demers une reconnaissance internationale. En 1980, il dirigea à nouveau l'équipe olympique.

Au fil des ans, Chef Pierre contribua largement à la renommée du Ritz Carlton. Il fut notamment invité à quelques reprises sur le plateau de l'émission *De broche en bouche* à

⁵⁰⁰ Normand Cazalais, « Une adresse de prestige », *Le Devoir*, 29 mai 1998, p. B6

⁵⁰¹ Helen Rochester, « Celebrated chef dies; Pierre Demers led Canadian team to wins at the Culinary Olympics », *The Montreal Gazette*, 17 décembre 1994, p. D5

⁵⁰² *Ibid*

⁵⁰³ Françoise Kayler, « À table avec... Pierre Demers », *La Presse*, 7 novembre 1990, p. C4

⁵⁰⁴ Liste des anciens présidents de la SCCPQ, en ligne : <http://www.sccpq.ca/ancien-president/anciens-presidents.html>

Radio-Canada dans les années 1960. Il y fit entre une recette de homard à la diable⁵⁰⁵. Mais son métier était encore loin d'être reconnu. À sa mort, la journaliste culinaire Françoise Kayler écrivit : « À l'époque glorieuse de la Grande Dame de la rue Sherbrooke, c'est un chef québécois qui était aux fourneaux. Mais tout le monde croyait que c'était... un Suisse. » En effet, aucun Québécois n'avait ce statut et pendant de nombreuses années, Pierre Demers avait travaillé sous la direction générale d'Albert Brossard. Ce complice était effectivement Suisse, ce qui avait pu porter à confusion. Diplômé de l'école de Lausanne, Albert Brossard arriva à Montréal en 1926. Il dirigea le Ritz pendant deux décennies, organisa le premier salon culinaire de Montréal en 1935 et devint président des Hôteliers du Québec.⁵⁰⁶

En 1997, à l'occasion de l'ouverture du jardin-terrasse du Ritz Carlton, Françoise Kayler fut profondément choquée de voir que l'hôtel ne mentionnait aucunement Pierre Demers dans ses mémoires. Elle militait alors déjà depuis plusieurs années pour la reconnaissance de la profession.

On ne répètera jamais assez, pour le déplorer, et jusqu'à ce que cela change, qu'aux yeux des lois, ici, un cuisinier entre dans la catégorie des domestiques. Cela semble être, aussi, l'opinion de la direction du Ritz Carlton. (...) Dans ce survol historique, on parle de tous les directeurs-généraux qui se sont succédés au Ritz. Et c'est très bien. On oublie tous les cuisiniers, ceux d'hier et ceux d'aujourd'hui. Qui dirigeait les fourneaux, qui composait la brigade, le premier jour, dans cet hôtel ouvert avec la bénédiction de César Ritz, un « collègue » d'Escoffier... Qui a fait la réputation de la table du Ritz? Pas un mot sur le chef Pierre Demers qui a dirigé les cuisines de cette maison pendant près de quarante ans.⁵⁰⁷

Pierre Demers avait obtenu le titre de Chef de l'année décerné par la Fédération culinaire canadienne en 1973. Il est l'inventeur des « Huîtres au Pernod ».

RAYMOND FERRY

Fils et petit-fils de cuisinier, Raymond Ferry est né en 1922. Son père, aussi appelé Raymond Ferry, a travaillé avec Escoffier à Londres et à Paris. Il a ensuite été chef à Gibraltar et au Canada dans les cuisines des grands hôtels du Canadien Pacifique. Raymond Ferry, le fils, a pour sa part fait son apprentissage à l'hôtel Connaught de Londres avant de revenir travailler au Québec. Dans sa chronique « À table avec... Raymond Ferry », Françoise Kayler retraça son parcours en 1990.

Raymond Ferry est une Toque d'Or. Il est entré dans le métier en 1940, à la Résidence du Lieutenant-Gouverneur de la Province de Québec. Il a dirigé les cuisines de Bois de Coulange pendant dix-sept ans. Le grand public n'a pas goûté à ses plats, mais tous les grands de ce monde qui ont été reçus par la Province ont eu ce privilège! En 1961,

⁵⁰⁵ Un homard à la diable, Les Archives de Radio-Canada, Société Radio-Canada, diffusé le 11 juillet 1963, en ligne : http://archives.radio-canada.ca/art_de_vivre/cuisine/clips/14424/ (consulté le 21 août 2014)

⁵⁰⁶ Normand Cazalais, « Une adresse de prestige », *Le Devoir*, 29 mai 1998, p. B6

⁵⁰⁷ Françoise Kayler, « Qu'est-ce qu'un cuisinier ? », *La Presse*, 28 juin 1997, p. D20

Raymond Ferry prend la direction des cuisines du célèbre club privé, The Mount Royal Club et, vingt ans plus tard, ce chef de cuisine devient directeur-gérant de l'auguste maison. Il a pris sa retraite en 1988. (...) Tout au long de sa carrière, Raymond Ferry a fait partie de toutes les associations professionnelles et a participé à tous les événements qui ont contribué à faire la réputation de la cuisine au Québec. Il a été nommé Chef de l'Année en 1968.⁵⁰⁸

Raymond Ferry a contribué à bâtir la réputation gastronomique du Québec. Président de la SCCPQ en 1968-1969, un prix régional fut créé en son honneur à Montréal. Depuis 2010, le Raymond-Ferry est remis annuellement à un membre de la SCCPQ pour la persistance et la durée de son implication bénévole et professionnelle.

Au milieu des années 1980, il se retrouva au coeur d'une controverse lorsque le journal montréalais *The Gazette* s'intéressa à la culture élitiste des clubs privés réservés aux hommes, particulièrement aux hommes de pouvoir⁵⁰⁹. L'inaccessible Club Mont-Royal fut en effet le dernier sanctuaire masculin de Montréal. Vers la fin des années 1980, les femmes étaient autorisées à y entrer, mais seulement en tant que visiteurs et elles devaient entrer par la porte de côté⁵¹⁰.

Raymond Ferry est mort en 2010 à l'âge de 88 ans. Son petit-fils, Pierre-Olivier Ferry, fait partie des chefs de la relève québécoise. Après avoir étudié à l'ITHQ et au programme de gestion du tourisme et de l'hôtellerie à l'UQAM, il fut embauché aux Jardins de Métis en 2005. Il y a développé le volet culinaire des jardins⁵¹¹ en cuisinant plus de 150 fleurs, herbes et végétaux fraîchement cueillis.

HENRI-PAUL GARCEAU

Né en 1916, Henri-Paul Garceau fut le bras droit incontesté de Gérard Delage. Pendant près de quarante ans, il oeuvra dans le milieu hôtelier comme directeur des communications de l'Association des hôteliers de la province de Québec et comme rédacteur en chef de la revue *Hôtellerie et Restauration*. À l'occasion du 50^e anniversaire de l'Association des hôteliers du Québec, un hommage fut rendu à cette personnalité marquante des années 1950⁵¹². La Société des chefs, cuisiniers et pâtissiers du Québec fit également d'Henri-Paul Garceau un membre honoraire.

⁵⁰⁸ Françoise Kayler, « À table avec... Raymond Ferry », *La Presse*, 10 octobre 1990, p. D4

⁵⁰⁹ James Quig, « Where Big Deals Take Shape; High Rollers Have Their Favorite Places For Eating, Plotting Coups », *The Gazette* (Montreal), 23 mars 1985, p. C1

⁵¹⁰ Rachelle Henderson, « Old-boy bunkers go co-ed », *The Gazette* (Montreal), 28 décembre 1987, p. D8

⁵¹¹ Marie-Christine Blais, « Les Jardins de Métis - La pomme ne tombe jamais loin de l'arbre », *La Presse*, 9 juillet 2011, en ligne : <http://www.lapresse.ca/vivre/gourmand/cuisine/201107/08/01-4416206-la-pomme-ne-tombe-jamais-loin-de-larbre.php>

⁵¹² « D'un coin du monde à l'autre - La Croix Bleue en Floride », *Le Soleil*, 20 novembre 1999, p.H4

En 1990, le fidèle ami de Gérard Delage publia le livre *Chronique de l'hospitalité hôtelière du Québec de 1880 à 1940*, auquel Françoise Kayler consacra un article :

Il suffit d'avoir tout juste un peu de mémoire pour se rappeler du Queen's, du Laurentien, du Windsor, du Sheraton. On n'est pas obligé d'être très vieux pour se rappeler de la cuisine du «400», de celle de Chez Bardet, de Chez Son père... Et tout cela, pourtant, c'est déjà du passé. Henri-Paul Garceau a fait le projet de ne pas laisser le passé tomber dans l'oubli. (...) Il remonte à l'époque des pionniers, ceux qui ont créé les premiers établissements hôteliers importants des villes de Montréal et de Québec, ceux qui ont créé les établissements de villégiature dans les Laurentides, l'Estrie, Charlevoix, la Gaspésie, ceux qui ont ouvert les petites et les grandes auberges qui suivaient le tracé des nouvelles voies de chemin de fer, etc.⁵¹³

Henri-Paul Garceau poursuivit cette grande entreprise en publiant cinq ans plus tard un second volume en collaboration avec la Fondation Gérard-Delage : *Chronique de l'hospitalité hôtelière du Québec de 1940 à 1980*. Ce second livre débute avec l'apparition du tourisme d'après-guerre, la période décisive qui a permis de développer le Québec gastronomique⁵¹⁴. L'auteur est mort en 2009 à l'âge de 92 ans.

JEAN-PAUL GRAPPE

Jean-Paul Grappe est né à Dijon en 1942. Dès l'âge de 13 ans, il apprit à manier les ustensiles de cuisine chez un maître d'apprentissage, pour ensuite faire son service militaire et finalement obtenir son brevet professionnel à l'École hôtelière de Strasbourg. Il travailla alors dans une brasserie de Lyon puis dans un Relais & Châteaux. Le Bourguignon avait déjà 10 années d'expérience lorsqu'il débarqua à Montréal en 1966. L'apprenti cuisinier de 23 ans avait une mission bien précise à accomplir. Le chef Robert Tournebize lui avait confié la lourde tâche de préparer les restaurants du Pavillon de la France à l'Exposition universelle de Montréal qui aurait lieu l'année suivante. Tournebize en avait obtenu la concession avec Raymond Oliver⁵¹⁵, un pionnier de la médiatisation des chefs français. Jean-Paul Grappe devait donc dénicher les logements du personnel, signer les baux, organiser les fourneaux et trouver les fournisseurs.

Pendant l'Expo, le Dijonnais travaillait de jour au Château Champlain dans une brigade d'une centaine de personnes qui servait jusqu'à 2000 repas quotidiennement. La nuit, il s'affairait à l'approvisionnement du Pavillon de la France, qui servait environ 800

⁵¹³ Françoise Kayler, « De la petite et de la grande histoire... », *La Presse*, 21 novembre 1990, p. C3

⁵¹⁴ Françoise Kayler, « Gastronotes - Où étiez-vous en 1940 ? », *La Presse*, 16 décembre 1995, p. D18

⁵¹⁵ Raymond Oliver est un célèbre chef cuisinier français né en 1909 et mort en 1990. Il a été chef propriétaire du restaurant parisien Grand Véfour de 1953 à 1983, un établissement décoré des 3 étoiles Michelin. Il a créé la première émission de cuisine française en 1953, *Art et magie de la cuisine*, qu'il a coanimé avec Catherine Langeais pendant 14 ans. Il voulait ainsi vulgariser la cuisine professionnelle. Cela fit de lui le premier chef médiatisé de France. Issu d'une famille d'aubergistes, il passa lui-même la main à ses fils Michel et Stéphane Oliver. Il a notamment publié le livre *Adieu Fourneaux* en 1984.

couverts par jour. « Ce fut toute une expérience, une révélation même. J'avais même prévu de faire le tour du monde après l'évènement. Finalement, je ne suis jamais reparti. Je suis tombé en amour avec le Québec. »⁵¹⁶

Jean-Paul Grappe a été chef au Fado et au St-Amable avant de devenir chef propriétaire de quatre restaurants : La Marée dans le Vieux-Montréal de 1973 à 1977 ; Le Kir à Saint-Lambert de 1977 à 1980 ; Le Café Martin à Montréal de 1980 à 1982 et La Brioche lyonnaise de 1982 à 1984. Après 28 années passées dans les cuisines de restaurants français, il dédia les 24 années suivantes à enseigner la cuisine à l'ITHQ, particulièrement la préparation des gibiers, des poissons et des crustacés. Il fut à la barre du cours de cuisine évolutive pour hôtels et restaurants. Jean-Paul Grappe a toujours considéré le Québec comme une pépinière de talents. Il est extrêmement fier d'avoir contribué à former une relève de qualité. Il se souvient des 228 élèves à qui il a transmis sa passion et son réalisme. Il quitta son poste en 2006 pour devenir consultant en restauration.

Outre la transmission de son savoir-faire, le legs de Jean-Paul Grappe à la gastronomie québécoise est important. Il est un des grands ambassadeurs des produits de la Belle Province. Il a arpenté l'arrière-pays du Québec de long en large. « En toute humilité, je me considère comme un vrai Québécois. J'oserais même dire que je connais mieux le Québec que 99% de ses habitants. »⁵¹⁷ Jean-Paul Grappe s'est d'ailleurs toujours fait un point d'honneur de montrer aux Français de quoi les Francophones d'Amérique étaient capables. C'est ainsi qu'il fit découvrir la gastronomie québécoise aux Alain Ducasse, Paul Bocuse, George Blanc. Il attira aussi l'attention des Québécois sur la culture amérindienne et inuit. En 1995, il pilota même le comité de recherche culinaire pour permettre la vente de la viande de caribou au Québec.

De sa longue et prolifique carrière sont nés plusieurs livres de cuisine, dont trois éditions de *La cuisine traditionnelle du Québec*, un projet de préservation du patrimoine culinaire québécois. Cette brique de 400 pages a été rendue possible grâce aux étudiants de l'ITHQ qui ont parcouru les campagnes du Québec afin de recueillir les recettes traditionnelles. Le livre *Gibier à poils et à plumes* a quant à lui remporté l'or au concours du meilleur livre de culture culinaire canadienne en 2003. Il a fait paraître en 2008 une seconde édition de cet ouvrage de type encyclopédique qui contient un inventaire de la faune québécoise et des explications permettant de bien apprêter les différentes sortes de gibiers.

⁵¹⁶ Entretien de Jean-Paul Grappe avec Priscilla Plamondon Lalancette, 109 minutes, à l'ITHQ, le 16 septembre 2013.

⁵¹⁷ Émilie Lévesque, « Entrevue avec Jean-Paul Grappe - Une figure marquante de la gastronomie québécoise », *Le Canada Français*, Vol : 152, No 38, 16 février 2012, p. CAHA6

Il a également publié *La cuisine de la mer : poissons, mollusques, crustacés* qui passe en revue les trésors méconnus de nos lacs, de nos rivières et du Saint-Laurent ainsi que *Champignons*, un livre regroupant une cinquantaine de recettes qui mettent en vedette les espèces comestibles de la boréale. Jean-Paul Grappe a par ailleurs récolté deux *Gourmand World Cookbook Awards* pour *Petits fruits* ainsi que *Basilic, thym, coriandre et autres herbes*.

Même s'il est retraité depuis 2006, le Bourguignon d'origine est loin d'avoir quitté les fourneaux. Ce penseur de la gastronomie québécoise a été chef-conseil pour le festival Montréal en lumière dès le début. Il a également participé pendant plusieurs années au festival Richesses naturelles en découverte de Baie-Comeau pour préparer le souper gastronomique avec des produits locaux. En 2007, le chef cuisinier a même accompagné l'acteur Liam Neeson dans le Grand Nord dans le cadre de l'émission américaine *Fly Fishing The World*. Jean-Paul Grappe a aussi fait partie du comité de la ville de Montréal pour l'octroi des permis de cuisine de rue.

Son *curriculum vitae* a de quoi impressionner : président-fondateur du prix Renaud-Cyr ; Restaurateur de l'année à Montréal en 1983 ; Chef de l'année de la SCCPQ en 1987 ; récipiendaire du prix Serge-Bruyère en 1996 ; récipiendaire du prix Max-Rupp en 2007 et Chevalier de l'Ordre national du Québec depuis 2011. À juste titre, le journaliste Robert Beauchemin le qualifie de « mémoire gastronomique du Québec. »⁵¹⁸

FRANÇOISE KAYLER

Née en 1930 à Bois-Colombes en banlieue de Paris, François Kayler fut journaliste et critique gastronomique pour *La Presse* pendant plus de 40 ans. Elle traversa l'Atlantique en 1951 pour épouser le journaliste québécois Jean Vaillancourt qui oeuvrait pour ce quotidien. À la mort de son mari, une décennie plus tard, elle fut à son tour embauchée par ce journal.

En 1964, *La Presse* créa une page dédiée à l'alimentation. Françoise Kayler y traita d'agriculture, de produits, de recettes et du travail des artisans culinaires. La journaliste revint sur cette période dans la revue *Brigade* :

Dans *La Presse*, on publiait une recette. Moi, je suis d'origine française. Ils se sont dit "elle est française, donc elle sait faire la cuisine, donc elle pourrait faire cette

⁵¹⁸ Robert Beauchemin, « Jean-Paul Grappe, la mémoire gastronomique du Québec », *La Presse*, 16 janvier 2009, en ligne : <http://www.lapresse.ca/vivre/200901/16/01-818223-jean-paul-grappe-la-memoire-gastronomique-du-quebec.php>

chronique!”. Mais ça m’ennuyait un peu. Un jour, il s’est trouvé un salon culinaire dont le président d’honneur était Claude Terrail, le propriétaire de la Tour d’argent, à Paris. C’était un homme extraordinaire et j’ai écrit un article enflammé à son sujet, parce que M. Terrail était lui-même un homme enflammé ! Lorsque Gérard Delage a lu cet article-là, il m’a demandé si je voulais m’occuper de la cuisine professionnelle et des cuisiniers, au sens très large. C’est comme ça que j’ai commencé. C’était des gens que je trouvais fascinants. *La Presse* a été le premier journal à parler des cuisiniers. Je les mettais en valeur, j’étais de leur côté !⁵¹⁹

Ce n’est que plus tard qu’elle jugea incognito du travail en cuisine et de la préparation des plats dans les restaurants. François Kayler devint à *La Presse* ce qu’Helen Rochester était déjà à la *Gazette* et au *Montreal Star*, une critique culinaire dont l’éthique et les commentaires étaient respectés, mais surtout une femme qui savait transmettre sa passion pour la cuisine bien faite. Elle fut surnommée « la grande dame de la gastronomie ».

Ses écrits sont aujourd’hui une preuve de l’évolution de la restauration et de la gastronomie québécoise. Ses centaines de chroniques démontrent également que la fraîcheur du produit, la reconnaissance de l’artisan et du producteur sont au cœur de la culture culinaire qui s’est développée. À sa mort en 2010, l’éditeur adjoint de *La Presse* souligna sa contribution exceptionnelle.

Passionnée d’alimentation, elle a été une pionnière à de nombreux égards. Avant tous les autres journalistes, elle a saisi les fulgurants développements de l’industrie agroalimentaire et deviné le désir des Québécois de mieux comprendre les multiples rouages de ce secteur. Critique respectée, son opinion faisait autorité. Active jusqu’à la fin, elle aura été une figure marquante d’une spécialité à laquelle elle aura fourni ses lettres de noblesse.⁵²⁰

Le chef Denis Paquin rappela aussi à quel point elle avait à cœur la promotion des talents culinaires et agricoles québécois : « Elle était de tous les dossiers. Elle siégeait à un nombre impressionnant de comités pour promouvoir les restaurateurs d’ici, la relève ou les produits régionaux. À mon avis, elle était l’alliée des chefs. »

Après avoir pris sa retraite de *La Presse*, Françoise Kayler avait continué d’écrire dans le blogue *Gastronote* de 2007 à 2010. Elle s’était aussi impliquée dans le mouvement *Slow Food*.

La bourse Françoise-Kayler, qui fut créée en son nom par la Fondation de l’ITHQ, est remise chaque année à la relève en restauration. En 2011, l’ITHQ a également inauguré la

⁵¹⁹ *Françoise Kayler*, Brigade – Le magazine de l’hôtellerie et du service alimentaire au Québec, Été 2007, No 2, p.13-16

⁵²⁰ Daphné Cameron, « La critique culinaire Françoise Kayler est décédée », *La Presse*, 24 avril 2010, en ligne : <https://www.lapresse.ca/vivre/gourmand/cuisine/201004/24/01-4273891-la-critique-culinaire-francoise-kayler-est-decedee.php>

salle Françoise-Kayler pour lui rendre hommage. En 2012, l'historienne Hélène-Andrée Bizier a par ailleurs fait paraître l'ouvrage biographique *Dans l'assiette de l'autre... avec Françoise Kayler* qui retrace la vie professionnelle de cette journaliste d'exception.

MARCEL KRETZ

Né à Strasbourg en 1931, Marcel Kretz traversa l'Atlantique à l'âge de 22 ans. Il souhaitait s'établir au Québec pendant quelques temps puisque les perspectives d'avenir semblaient bien meilleures dans la Belle Province que dans son Alsace d'après-guerre. Diplômé de l'École hôtelière de Strasbourg en 1949, il avait quelques années d'expérience derrière la toque lorsqu'il arriva en Amérique. Il avait effectué des stages au Grand Hôtel de Hohwald en Alsace, à l'Hôtel de la Providence à Vittel, et à l'Hôtel Normandy de Deauville⁵²¹. C'est en travaillant à Étretat qu'il rencontra un couple de Canadiens avec qui il se lia d'amitié. Ces derniers acceptèrent de parrainer son immigration au Québec⁵²². Les Laurentides, qui ressemblent sensiblement à ses Vosges natales, devinrent donc sa région d'adoption. Tour à tour, il travailla derrière les fourneaux du Chiriotto Lodge de Sainte-Adèle, de l'Hôtel Bellevue de Morin Heights, du Tom Wheeler's Lac Ouimet Club de Saint-Jovite et du Jim Cuttle's Tremblant Club de Mont-Tremblant. En 1956, il épousa la Québécoise Nicole Rochon, native de Saint-Jovite. En 1961, à l'invitation de son ami autrichien Eberhard Rado qui était maître d'hôtel à La Sapinière, il prit les commandes des cuisines de cet établissement et y demeura jusqu'en 1990⁵²³.

Marcel Kretz fut le fer de lance de cette institution qui acquit rapidement une grande notoriété et qui participa, sans contredit, à l'éveil de la gastronomie québécoise. Grâce au chef alsacien, les Laurentides devinrent justement une destination gastronomique prisée des gourmets. La Sapinière obtint d'ailleurs la première bannière Relais & Châteaux au pays. Marcel Kretz fut également le premier cuisinier à recevoir l'Ordre du Canada en 1998, une reconnaissance hautement symbolique comme le souligna Françoise Kayler.

Les cuisiniers viennent de recevoir une reconnaissance à laquelle ils ne s'attendaient certainement pas : pour la première fois, un des leurs vient d'être nommé membre de l'Ordre du Canada. « La preuve que nous existons », penseront plus d'un de ceux qui, désespérément, depuis des années, cherchent à obtenir une reconnaissance officielle du métier qu'ils exercent. (...) Voilà la réaction de Marcel Kretz à l'annonce de cette nomination : « Est-ce que cet événement peut rejaillir un peu sur toute la profession ? J'aimerais bien. Je l'espère. Quant à moi, que tous ces amis et collègues, tous ces anciens sachent combien je leur dois. Je peux citer quelques noms, mais la liste est

⁵²¹ François Pratte, « Marcel Kretz - Parcours d'un grand chef », *Brigade - Le magazine de l'hôtellerie et du service alimentaire au Québec*, Volume 3, Numéro 2, Été 2009, p.22 à 26

⁵²² *Ibid*

⁵²³ Hrimag, « Marcel Kretz - L'inspiration de trois générations de chefs », 6 novembre 2008, en ligne : <http://www.hrimag.com/Marcel-Kretz>

plus longue que cela et je vais en oublier : les Marcel Beaulieu, Raymond Ferry, Albert Schnell, Peter Muller, Carlo del'Olio, Rudi Schneider, Rodolphe Dosseger; les disparus, Max Rupp, Lucien Barraud, André Bardet, Pierre Demers...⁵²⁴

Au cours de sa longue carrière, Marcel Kretz contribua à bâtir la réputation du Québec en participant à une multitude de compétitions culinaires à Singapour, au Luxembourg, en Autriche, aux États-Unis et en Israël⁵²⁵. En 1976, il fit partie de l'équipe nationale du Canada qui se classa deuxième aux Olympiades culinaires de Francfort. En 1980, il en était capitaine lorsqu'ils gagnèrent la médaille de bronze. Quatre ans plus tard, il dirigea l'équipe québécoise qui revint avec pas moins de six médailles d'or, une grande médaille d'or et un prix spécial pour sa performance exceptionnelle⁵²⁶. Enfin en 2008, c'est à titre de mentor qu'il accompagna l'équipe québécoise aux Olympiades culinaires mondiales en Allemagne.

Dans ces compétitions comme au quotidien, il fut un ambassadeur des produits québécois bien avant que l'engouement pour l'achat local, le bio et les produits du terroir ne débute. Cet intérêt pour la fraîcheur lui venait de son enfance. En Alsace, sa famille possédait des arbres fruitiers et cultivait un potager. Les Kretz élevaient également des lapins, des poules, des canards et des oies, ce qui leur permit de traverser la Deuxième Guerre mondiale sans mourir de faim⁵²⁷, alors que l'Alsace était sous occupation nazie. La mère de Marcel était apparemment une excellente cuisinière et le jeune Kretz aimait beaucoup mettre la main à la pâte. Un peu comme Obélix, Marcel est tombé dans la marmite lorsqu'il était petit⁵²⁸. Ce n'est donc pas un hasard si dès les années 1960, La Sapinière ouvrit son propre jardin d'herbes aromatiques⁵²⁹. Marcel Kretz s'adonnait aussi à la cueillette de champignons sauvages⁵³⁰ dans les boisés environnants et il avait tissé des liens avec quelques producteurs tels que Paul Larose de Saint-Eustache et Jean-Baptiste Vendette de Val-David qui lui faisaient pousser herbes, laitues et légumes.

Alors que la majorité des bonnes tables de Montréal et Québec servaient les classiques de la gastronomie française comme l'assiette Chateaubriand, le homard Thermidor et le canard à l'orange, la cuisine de Marcel Kretz sortait des sentiers battus. Même s'il devait commander plusieurs produits de l'extérieur, il s'approvisionnait, autant que

⁵²⁴ Françoise Kayler, « Gastronotes - Reconnaissance de prestige », *La Presse*, 31 janvier 1998, p. D18

⁵²⁵ *Ibid*

⁵²⁶ François Pratte, *Op.Cit.*

⁵²⁷ Mélanie Roy, « Petite leçon de gastronomie avec Marcel Kretz », *La Presse*, 5 août 2012, en ligne : <http://www.lapresse.ca/vivre/gourmand/cuisine/2012/08/01-4562186-petite-lecon-de-gastronomie-avec-marcel-kretz.php>

⁵²⁸ François Pratte, *Op.Cit.*

⁵²⁹ Jocelyne Aird-Bélanger, « Marcel Kretz : un grand chef d'avant-garde », *Ski-se-Dit*, Val-David, juin 2012, en ligne : http://www.amecq.ca/entrevue/2012/6/20/marcel_kretz_un_grand_chef_d_avant_garde/

⁵³⁰ Françoise Kayler, « Gastronotes - Reconnaissance de prestige », *Op.Cit.*

faire se peut, chez les agriculteurs des Laurentides. Et il n'hésitait pas à leur donner le crédit en inscrivant les origines des ingrédients sur ses menus, comme le sorbet de chicoutai et pimkina des sous-bois de Val-David, le suprême de pigeonneau de la ferme d'élevage Lauzière, les feuilles de thé du Labrador cueillies chez les Cris à Waskaganish, etc⁵³¹. Son veau aux chanterelles était l'un de ses plats signature. Mais comme il privilégiait un menu table d'hôte qui changeait deux fois par jour selon les arrivages, le quotidien était toujours fait de surprises⁵³².

Même si le poisson était considéré comme une punition par les Québécois qui devaient en consommer les vendredis pour des raisons religieuses, Marcel Kretz n'hésita pas à en mettre au menu. La Sapinière fut d'ailleurs l'un des premiers restaurant à posséder un fumoir en brique. La brigade pouvait donc servir du saumon, de l'esturgeon ou du maquereau fumés maison, voir même du jambon⁵³³. Précurseur d'une restauration de la ferme à la table, avant-gardiste en cuisine, Marcel Kretz a peu à peu réussi à persuader sa clientèle de sortir de sa zone de confort. Une petite révolution du goût s'est opérée en douceur à La Sapinière.

Si le plaisir de manger a toujours été inhérent à la culture québécoise, comme le soutient M. Kretz, cette transition s'est opérée progressivement. Car il a fallu innover avec l'accord des clients. « Et ce fut un travail de longue haleine », se souvient-il. [...] « Dès qu'un client montrait des signes d'hésitation, le personnel de la salle à manger lui apportait une assiette de dégustation. Juste pour qu'il y goûte. La technique fonctionnait assez bien. Au final, qu'il aime ou qu'il n'aime pas, on avait réussi à éveiller sa curiosité. Et c'est ça, le travail du cuisinier », expliquait M. Kretz.⁵³⁴

Alors que les chefs européens étaient réputés pour être tyranniques, Marcel Kretz tenait à ce que l'atmosphère demeure harmonieuse au sein de sa brigade. Il innova d'ailleurs en ouvrant les portes de ses cuisines au public. C'était pour lui une bonne façon d'amener la population à respecter ce métier très exigeant et qui était encore loin d'avoir la cote.

Marcel Kretz fut la vedette du documentaire *La Gastronomie* tourné à l'occasion du banquet biennuel du Club Prosper Montagné en 1972. Il concocta ce repas de haute voltige qui demeure dans les annales gastronomiques du Québec. Pour ce film, ingrédients d'Europe et de la Belle Province défilaient à l'écran, qu'il s'agisse de l'esturgeon fumé du lac Saint-François, du fromage Oka réserve spéciale, des têtes de violon en salade ou encore du Bleu de l'Ermite de l'Abbaye Saint-Benoît.

⁵³¹ Mélanie Roy, « Petite leçon de gastronomie avec Marcel Kretz », *Op.Cit.*

⁵³² Marcel Kretz, « Chacun traine ses innovations avec soi... », en ligne : <http://www.sccpq.ca/le-magazine/chacun-traine-ses-innovations-avec-soi-2.html#sthash.zS1hpek6.dpuf>

⁵³³ *Ibid*

⁵³⁴ Mélanie Roy, « Petite leçon de gastronomie avec Marcel Kretz », *Op.Cit.*

À l'époque, Marcel Kretz était le chef le plus en vue de la province et La Sapinière était la mecque des gourmets québécois⁵³⁵. La carrière de cette icône fut couronnée de succès. Fort du titre de Chef de l'année au Québec en 1972 et de Chef de l'année au Canada en 1981, sa toque est aujourd'hui conservée au Musée canadien de l'histoire à Gatineau. La SCCPQ a également créé un prix en son honneur, qu'elle remet annuellement au meilleur apprenti cuisiner. Membre d'honneur à vie de la SCCPQ et de la Fédération culinaire canadienne, il a aussi été honoré localement par le Marché d'été de Val-David en juin 2012⁵³⁶ pour son apport inestimable à cette communauté. L'École hôtelière des Laurentides a également mis sur pied le Prix d'excellence Marcel-Kretz honorant la créativité et le dépassement.

Figure de proue de la haute cuisine dans les Laurentides, il insuffla un élan qui se poursuivit plus tard avec l'ouverture du restaurant L'Eau à la bouche de la chef Anne Desjardins. Paradis des sportifs avec le développement du ski, les Laurentides devinrent ensuite le paradis des gourmets avec le développement de la gastronomie⁵³⁷. En 1958, c'est là que se tint le premier salon-dégustation de la province organisé par le Conseil de l'hôtellerie et de la restauration.

Après avoir accroché son tablier de chef à La Sapinière, Marcel Kretz travailla pendant quelques années en recherche et développement afin d'élaborer des repas surgelés pour les lignes aériennes au sein de la compagnie Delta Dailyfood⁵³⁸ à Rigaud. Il continua également d'enseigner à l'École Hôtelière des Laurentides, comme il le faisait depuis 1985, et à faire partie de plusieurs jurys de concours culinaires. Il obtint également quelques mandats à titre de consultant en alimentation. Il publia l'ouvrage *La Volaille - Recettes et techniques de base* en 2001 aux éditions du Trécarré.

L'héritage du chef Kretz est vaste. Au cours des 29 années passées à La Sapinière, il laissa une trace indélébile dans le paysage culinaire québécois, de par sa philosophie, mais également parce qu'il fut le mentor des Claude Pelletier, Denis Paquin, François

⁵³⁵ Lesley Chesterman, « Babettes Feast revisited », *The Montreal Gazette*, 11 juin 2013, en ligne : <http://www.montrealgazette.com/entertainment/movie-guide/Chesterman+Babette+Feast+revisited/9137919/story.html>

⁵³⁶ « Marché d'été de Val-David : un vibrant hommage à Marcel Kretz » en ligne :

<http://www.sccpq.ca/nouvelles/marche-d-ete-de-val-david-un-vibrant-hommage-a-marcel-kretz.html>

⁵³⁷ Françoise Kayler, « La belle histoire des Laurentides », *La Presse*, 5 février 2005, cahier voyages, p. 10

⁵³⁸ François Pratte, *Op.Cit.*

Pellerin, Jean-Louis Thémis, François Hanchay, Marc Beaudoin⁵³⁹, Sylvain Valade⁵⁴⁰, Michel Gagnon⁵⁴¹ et John Ledwell⁵⁴².

HERVE LABARRE

Né en France à la fin de la Seconde Guerre mondiale, Hervé Labarre débarqua au Québec le 27 octobre 1966. Il travaillait déjà comme cuisinier depuis quelques années sur le Vieux-Continent lorsqu'un confrère l'appela pour lui offrir du boulot dans la Belle Province⁵⁴³. Le jeune homme de 22 ans s'affaira d'abord à l'Hôtel Chanteclerc au nord de Montréal. Pendant l'Expo 67, alors que les cuisiniers de toutes les régions s'étaient précipités vers la métropole, il combla un poste laissé vacant au Manoir Richelieu dans Charlevoix.⁵⁴⁴ Un périple dans l'Ouest canadien le persuada ensuite que son tempérament latin n'était pas fait pour le monde anglo-saxon⁵⁴⁵. Il revint donc à Québec, dans les cuisines du Baril d'huîtres, de la Bastogne et du Vendôme, avant de repartir en France avec sa femme Denise. De retour dans la province après plus d'un an d'absence, il travailla à La Réserve puis devint chef du Manoir du Lac-Delage.

Le 16 septembre 1971, Chef Labarre ouvrit son propre restaurant dans le Vieux-Québec, un établissement de cuisine bourgeoise française. « Dans les années 1970, Hervé Labarre et son restaurant L'Ancêtre ont été des noms de référence au Québec dans le domaine de la gastronomie, tout comme Serge Bruyère l'a été durant la décennie suivante. (...) Le nom L'Ancêtre était sur toutes les lèvres. Ceux qui n'avaient pas les moyens de fréquenter l'établissement, rêvaient d'aller y prendre un bon repas un jour. »⁵⁴⁶

⁵³⁹ Originaire de Québec, le chef Marc Beaudoin a œuvré 14 ans dans les cuisines du Casino du Lac-Leamy avant d'enseigner la cuisine à La Cité collégiale d'Ottawa et de devenir chef copropriétaire du Bistrot Fleur de Thym situé à l'Auberge Viceroy, dans la Petite-Nation.

⁵⁴⁰ Sylvain Valade a travaillé à l'Hôtel-Spa Watel de Sainte-Agathe-des-Monts puis comme chef exécutif de La Sapinière.

⁵⁴¹ Michel Gagnon est chef cuisinier depuis 1985. Il a travaillé à l'Hôtel Bonaventure-Hilton, au Grand Hôtel Tadoussac, à La Sapinière, à l'Hôtellerie de Plaisance St-Emilion en France, chez Regensdorf-Zurich en Suisse, à l'Hôtel Reine Elizabeth et au Château Lake Louise/Banff Spring Hôtel. Puis de retour dans son Abitibi natale, il a travaillé à l'Escale Hôtel & Suites de Val d'Or avant d'ouvrir son commerce de traiteur.

⁵⁴² Né à Charlottetown, le chef John Ledwell (1962-2007) suivit sa formation de cuisinier au P.E.I.'s Holland Community College culinary institute. Il débuta sa carrière de cuisinier sur les bateaux de la compagnie Imperial Oil Marine, puis déménagea au Québec en 1986. Il travailla alors sous les ordres du chef Marcel Kretz à La Sapinière, en même temps qu'un autre apprenti, Claude Pelletier, avec qui il se lia d'amitié. Il oeuvra ensuite dans plusieurs restaurants montréalais : à l'Hôtel Renaissance du Parc, au Holiday Inn du Chinatown, au Club de golf Saint-Raphael et au Primadonna. Ledwell se fit remarquer lorsqu'il prit les commandes du chic restaurant Bice, établissement qu'il quitta en 1997 pour travailler au club privé 357C. Il succomba à une crise cardiaque en 2007, à l'âge de 45 ans, alors qu'il effectuait un voyage de pêche avec son ami Claude Pelletier à l'Île-du-Prince-Édouard.

⁵⁴³ Richard Côté, « Des souvenirs signés Hervé Labarre », *Le Soleil*, La Bonne table, 28 octobre 2000, p. 13

⁵⁴⁴ *Ibid*

⁵⁴⁵ Pierre-André Normandin, « Le chef Hervé Labarre tire sa révérence », *Le Soleil*, 14 décembre 2003, p. A3

⁵⁴⁶ Richard Côté, « Des souvenirs signés Hervé Labarre », *Op.Cit.*

Le restaurant ferma ses portes la veille du Jour de l'An, onze ans plus tard. Hervé Labarre travailla alors dans plusieurs cuisines dont le Clarendon et l'Hôtel Québec. Au mois de juillet 1993, L'Ancêtre⁵⁴⁷ ressuscita. Le restaurant était désormais situé aux limites de Québec et Charlesbourg. Six ans plus tard, il renomma son restaurant le Da Fiorenza en l'honneur de sa petite fille Florence. À l'âge de 59 ans, le chef Labarre rangea ses chaudrons pour de bon en 2003. Après 45 années passées en cuisine, son médecin l'avait sommé de quitter ce métier trop stressant. « Celui qui a marqué de façon indélébile le monde de la restauration de la capitale assure qu'il n'a toujours pas perdu le feu sacré, mais que son corps ne peut plus suivre la cadence »⁵⁴⁸, écrivit le journaliste Pierre-André Normandin dans le journal *Le Soleil*.

Au moment de tirer sa révérence, Hervé Labarre estimait que les habitudes alimentaires des Québécois s'étaient grandement améliorées depuis son arrivée dans la Belle Province. Traditionaliste dans l'âme, il était plutôt critique envers la relève culinaire. S'il applaudissait la créativité des jeunes chefs⁵⁴⁹, il désapprouvait leur hypermédiation : « Ils courent les concours, écrivent des livres, ont des émissions de radio et de télévision, mais ne sont pas assez souvent dans leur cuisine à faire des recherches et des essais pour découvrir des choses, pour faire avancer la cuisine. »⁵⁵⁰

PETER MULLER

Né en Suisse dans les années 1930, Peter Muller est arrivé au Québec peu avant l'Exposition universelle de Montréal. En 1966, il travailla sur les menus du Pavillon de la Suisse en vue d'Expo 67. Lors de cet événement d'envergure internationale, le restaurant connut beaucoup de succès avec ses quatre cartes reflétant les cuisines des régions suisses. La file d'attente était interminable devant le pavillon et la brigade servait jusqu'à 3000 repas quotidiennement. La critique culinaire Helen Rochester du journal *The Gazette* écrivit même qu'il s'agissait du meilleur restaurant de l'Expo⁵⁵¹. Après cette expérience formidable, Peter Muller devint chef et copropriétaire du restaurant William Tell, une table suisse qu'il dirigea pendant plus de 20 ans. En 1988, il fit l'acquisition de l'Auberge Le Vieux St-Gabriel, toujours à Montréal, où l'escriveau mettait à l'honneur des produits québécois.

⁵⁴⁷ Pierre Champagne, « Une place au soleil - La résurrection de l'Ancêtre », *Le Soleil*, 7 juillet 1993, p. B2

⁵⁴⁸ Pierre-André Normandin, « Le chef Hervé Labarre tire sa révérence », *Op.Cit.*

⁵⁴⁹ *Ibid*

⁵⁵⁰ Richard Côté, « Des souvenirs signés Hervé Labarre », *Op.Cit.*

⁵⁵¹ Donna Nebenzahl, « Souvenirs Expo 67 », *The Gazette* (Montréal), 28 avril 2007, p. H7

En 1991, la SCCPQ organisa un souper gastronomique de neuf services en l'honneur de celui qui est considéré comme le « Parrain suisse »⁵⁵² de la scène culinaire montréalaise. Tout au long de sa carrière, Peter Muller prépara les ripailles pour une trentaine d'associations gastronomiques et de clubs de chefs qui tenaient leurs réunions dans ses établissements.

MAX RUPP

Le maître-pâtissier Max Rupp est mort en 2003 à l'âge de 91 ans. Né en Suisse, il travailla la majeure partie de sa vie au Québec où il oeuvra à développer l'art culinaire et à faire reconnaître les métiers de bouche. Il enfila le tablier de la Pâtisserie Normandie pendant plusieurs années. Son principal apport fut la fondation de l'Amicale des chefs de cuisine et pâtissiers de la province de Québec en 1953 qui devint l'année suivante la Société des chefs, cuisiniers et pâtissiers du Québec. Il présida cette association en 1953-54, 1956-57 et 1962-63. En 1954, l'association présenta pour la première fois une équipe québécoise au concours international de l'Exposition culinaire de Berne en Suisse, et comble de bonheur, elle y décrocha la médaille d'or. Max Rupp était de la partie tout comme le chef Pierre Demers. Instigateur du premier club gastronomique au Québec, le Club Prosper-Montagné, Max Rupp jeta également les bases du Bailliage du Canada de la Chaîne des Rôtisseurs en 1960. Il faisait partie du comité fondateur avec Gérard Delage et d'autres gourmets⁵⁵³, dont le journaliste et gastronome Fulgence Charpentier⁵⁵⁴ qui avait initié les démarches en 1952 lorsqu'il avait rencontré le fondateur de la Chaîne, Jean Valby. Max Rupp faisait également partie des Amis d'Escoffier.

Dans une de ses chroniques, Françoise Kayler rapporta que le chef pâtissier fut à l'origine des concours de dégustation dans le cadre du Grand Salon culinaire du Québec, avec Abel Benquet et Raymond Ferry. Max Rupp contribua en 1963 à la création de la Fondation des Amis de l'Art culinaire pour permettre à la relève de l'École des métiers commerciaux de faire des stages de perfectionnement⁵⁵⁵. Aujourd'hui cette fondation attribue toujours des bourses aux futurs cuisiniers et pâtissiers, dont la bourse Max-Rupp. Il fut invité sur le plateau télévisé de Radio-Canada dans le cadre de l'émission *De broche en bouche*,

⁵⁵² Julian Armstrong, « Chefs throw party to honor their godfather », *The Gazette*, 4 décembre 1991, p. C5

⁵⁵³ « A brief history of the Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs Baillage du Canada », en ligne : <http://www.chaïnecanada.org/newsletter/LaCVol10Issue2/LaCVol10Issue2-p13-15.pdf>

⁵⁵⁴ Le Franco-ontarien Fulgence Charpentier (1897-2001) était un journaliste. Il travailla pour *Le Droit* et *Le Devoir* et présida la Tribune de la presse à la Chambre des Communes. Il fut également haut fonctionnaire, politicien, diplomate et dramaturge.

⁵⁵⁵ Françoise Kayler, « Gastronotes - Perte de mémoire », *La Presse*, 22 mars 1997, p. D14

en septembre 1963, pour préparer un croquembouche⁵⁵⁶. Cette pièce montée en forme de cône est composée de choux à la crème laqués d'un sirop de sucre qui sont ensuite déposés sur un gâteau éponge rempli de crème fouettée et de fruits confits. Il s'agissait de la pâtisserie traditionnelle des buffets et des mariages de l'époque, un dessert popularisé par Antonin Carême qui inventa aussi le mille-feuilles et le vol-au-vent.

En 1964, le chef suisse fut le premier à recevoir le titre de « Pâtissier de l'année » décerné par la SCCPQ. Et comme quoi l'homme a vraiment marqué les esprits culinaires, la SCCPQ créa également le prix Max-Rupp en 1996. Cette distinction est remise annuellement à un artisan pour la persistance et la durée de son implication bénévole au sein de l'association. Le prix fut entre autres décerné à Raymond Ferry en 1998, à Marcel Kretz en 2001 et à Jean-Luc Boulay en 2014. Le restaurant de l'École Hôtelière de Montréal du Centre Calixa-Lavallée porte également le nom de Max Rupp. Cet hommage bien senti de Françoise Kayler fut publié à sa mort.

Avec la disparition de Max Rupp, la mémoire vivante de ce secteur fragile de la cuisine et de la pâtisserie, a perdu une voix. Et comme on n'écrit pas l'histoire de la gastronomie, sauf en de rares occasions, peut-être parce qu'elle ne se lit pas, un autre témoin de notre évolution se tait. Dans la mémoire de ceux qui l'ont connu, Max Rupp restera le plus doux et le plus généreux de tous les Suisses. Il était pâtissier. Il a fait une longue carrière dans le secteur de la pâtisserie de détail plutôt que dans celui de la pâtisserie d'hôtels et de restaurants.⁵⁵⁷

ALBERT SCHNELL

Albert Schnell est né à Adliswil en Suisse en 1935. À l'âge de 15 ans, il débuta une formation de confiseur qu'il compléta trois ans plus tard. Devant les limites de ce métier, il choisit alors de poursuivre son apprentissage en cuisine. Il approfondit ses connaissances à St-Moritz à la Suvretta House, puis à l'Hôtel Richemond de Genève. Il travailla ensuite au Salisbury en Angleterre avant d'accepter une offre au Havana Hilton de Cuba en 1958. Ses plans furent toutefois chambardés en raison de la révolution cubaine. Albert Schnell prit donc un vol à destination de Montréal, où venait d'ouvrir l'Hôtel Reine Elizabeth, alors propriété de la chaîne Hilton. Au cours de sa première année derrière les fourneaux de la prestigieuse enseigne, il passa de premier cuisinier, à chef de garde, puis à sous-chef alors qu'il n'avait que 28 ans. Au cours des huit années suivantes, il poursuivit son ascension jusqu'à devenir chef exécutif du Reine Elizabeth et chef des cuisines de la chaîne hôtelière Hilton en 1967.

⁵⁵⁶ Croquembouche, Les Archives de Radio-Canada, Société Radio-Canada, diffusé le 5 septembre 1963, en ligne : http://archives.radio-canada.ca/art_de_vivre/cuisine/clips/14354/ (consulté le 21 août 2014)

⁵⁵⁷ Françoise Kayler, « Gastronotes - Perte de mémoire », *Op.Cit.*

Une décennie plus tard, il devint l'un des premiers ambassadeurs de la Nouvelle Cuisine au Québec et instaura le mouvement d'une cuisine régionale inspirée des produits du terroir au restaurant The Beaver Club. Le journaliste George Pandi revint sur cette période de changements dans *The Gazette*.

The regulars - chairmen of railways and hydro companies - had their own tables where they ate French onion soup, Caesar salad and roast beef with baked potatoes, like their fathers. Nothing new threatened. But Schnell had convinced Hilton to let him take his chefs on study tours in France. They went into the kitchens of the great ones around Lyon - Bocuse, the Troisgros brothers, Alain Chapel - and worked for free. They learned nouvelle. When they returned, Schnell took the biggest risk of his career. He threw out the menu and got rid of French service. Until then waiters doled out the food from silver platters, but the emphasis of nouvelle on presentation demanded plate service, the ingredients arranged by the chef. The portions became smaller, inspiration greater.⁵⁵⁸

À l'époque, Albert Schnell plantait déjà des fines herbes sur le toit de l'hôtel et se rendait régulièrement au Marché Bonsecours pour acheter des produits locaux tout en discutant avec les fermiers des façons d'améliorer la qualité de leur production.

Le chef Schnell a préparé des banquets pour la famille royale britannique à plusieurs occasions. Il a aussi été juge pour la compétition culinaire internationale de Paul Bocuse. En 1983, après 25 années de services à Montréal, il déménagea à Toronto lorsque que le Reine Elizabeth se détacha de la chaîne Hilton. Il travailla alors comme chef exécutif du *Harbour Castle Hilton* puis au Hilton Toronto de 1987 jusqu'à sa retraite en 2000. Il enseigna ensuite au *Albert Schnell-Hilton Learning and Catering Centre*, un centre affilié au Humber College qui fut créé par le groupe Hilton à sa retraite.

⁵⁵⁸ George Pandi, « The Founding Fathers: Canadian Cuisine ? Yes, It Exists - But It Took Immigrant Chefs To Create It », *The Gazette* (Montreal), 18 avril 2001, p. F1

ANNEXE 2 - Les pionniers de la gastronomie québécoise (1975-2000)

MARCEL BOUCHARD

Marcel Bouchard compléta son cours de commis-comptable au Collège d'Alma en 1970, puis le programme de Techniques hôtelières de l'ITHQ en 1972 à Montréal. S'il avait d'abord choisi d'étudier la gestion, il se dirigea finalement vers la restauration. C'est une rencontre imprévue avec le chef Renaud Cyr qui changea sa vie en 1976. Le chef du Manoir des Érables devint le père spirituel de Marcel Bouchard et de Laurier Therrien. De 1976 à 1981, Marcel Bouchard enfila le tablier de chef propriétaire au restaurant Le Provençal à Alma, alors que son comparse Laurier Therrien ouvrait La Tanière près de Québec. Puis de 1981 à 1986, il perfectionna son art au restaurant Le Doyen, toujours en tant que chef propriétaire. Il quitta ensuite son royaume pour le Manoir Richelieu où il fut chef et concessionnaire. De 1987 à 1989, il retourna à Montréal pour relever un nouveau défi au Centre de recherches technologiques de l'ITHQ. Il occupa alors les fonctions de chef responsable de la cuisine expérimentale et du centre de consultation en entreprise. Puis en 1989, il déménagea à l'Auberge Estrimont d'Orford, une aventure qui se poursuivit jusqu'en 1992. Françoise Kayler dédia deux chroniques à Marcel Bouchard pendant cette période.

Ceux qui l'ont connu à Alma, chef propriétaire du Doyen, pourraient croire que Marcel Bouchard vit en ce moment dans une sorte de parenthèse. Il n'est pas en cuisine. Depuis un an, il occupe le poste de directeur de la restauration à l'Auberge Estrimont. Son rôle, pour l'instant est de permettre aux autres de faire la cuisine. Ce qui ne veut pas dire qu'il a fait taire «l'artiste».⁵⁵⁹

Elle revint également sur le trio qu'il formait avec Renaud Cyr et Laurier Therrien pour souligner que les deux émules du grand chef étaient les doyens de la relève culinaire québécoise.⁵⁶⁰

Pendant longtemps, les chefs ont parlé de la relève. Elle est là, bien visible. Et elle est particulière. Contrairement à leurs aînés qui venaient de France, de Suisse, d'Italie, les nouveaux cuisiniers sont québécois. Et, contrairement à leurs confrères, ils travaillent de plus en plus fréquemment avec des... consœurs. Marcel Bouchard, diplômé de l'ITHQ en 1972, est de la génération de l'époque héroïque, celle où l'on ne croyait pas encore, vraiment, à cette relève.⁵⁶¹

En 1992, Marcel Bouchard revint au Saguenay-Lac-Saint-Jean pour prendre les commandes de l'Auberge des 21 à La Baie, où il s'accomplit depuis comme aubergiste et

⁵⁵⁹ Françoise Kayler, « À table avec... Marcel Bouchard », *La Presse*, 12 septembre 1990, p. D6

⁵⁶⁰ *Ibid*

⁵⁶¹ Françoise Kayler, « À table avec... Marcel Bouchard », *La Presse*, 26 septembre 1990, p. C4

chef propriétaire. Au cours de sa carrière, il a reçu plusieurs distinctions dont le prix François-Laroche destiné à la personnalité touristique de sa région en 1997, la médaille de bronze dans la catégorie « Développement de la restauration québécoise » en 1999 et la médaille d'argent dans la catégorie « Développement touristique » en 2001 aux Grands Prix du Tourisme québécois. Son restaurant, Le Doyen, reçut également la cote Quatre Diamants CAA-Québec pendant plusieurs années. Il se vit par ailleurs décerner la médaille Renaud-Cyr à titre honorifique en 2000.

Au fil des ans, Marcel Bouchard collabora à de nombreuses conférences, émissions radiophoniques et télévisées. Il participa aussi à plusieurs événements culinaires comme la semaine Québec à table en 2002 à San Francisco pour faire la promotion de la gastronomie québécoise. Il fut également invité à deux reprises par la Délégation du Québec au Mexique, pour faire découvrir les produits de la Belle Province⁵⁶².

En 1994, dans un article intitulé « On mange mieux en province qu'à Montréal », la grande dame du journalisme culinaire louangea la cuisine de Marcel Bouchard qu'elle qualifiait de chef de file du Royaume, au même titre que Régis Hervé de l'Auberge des Falaises à Pointe au Pic et qu'Eric Normand de l'Auberge des Trois Canards. Alors que le guide Ulysse venait de rabrouer la cuisine québécoise, Françoise Kayler en profita pour remettre les pendules à l'heure. Avec l'arrivée de chefs propriétaires québécois qui agissaient comme des catalyseurs dans leurs régions respectives, la gastronomie se développait : « Là où une cuisine distincte prend forme, c'est parce qu'il y a un cuisinier, un vrai. Pas un « chef », au sens où l'on désigne maintenant toute personne ayant une toque sur la tête. »⁵⁶³ La coopération avec les producteurs était la clé, selon elle. En jouant un rôle moteur dans le développement des produits, les chefs s'assuraient de leur spécificité et de leur grande qualité. Et c'est ce qu'elle remarqua lors de son passage à l'Auberge des 21.

Le propriétaire est un cuisinier, de coeur et de métier, revenu dans sa région pour réaliser le but de sa vie professionnelle: être cuisinier propriétaire, pouvoir laisser libre cours à son envie de transformer les produits qui font la richesse du Royaume. Marcel Bouchard a baptisé la salle à manger des 21, du nom de son premier restaurant : Le Doyen. Des produits de la région, ce cuisinier n'ignore rien. Il les utilise, les fait découvrir, encourageant ainsi leur implantation et créant ce mouvement nécessaire à la formation d'une cuisine distincte. Au menu ce jour-là : saumon fumé à l'amérindienne accompagné d'un beurre blanc au vinaigre d'érable, garni d'oeufs de meunier noir et de ciboulette. Feuillantine de morille et ris de veau. Longe d'agneau de Saint-Nazaire, garni de riz sauvage et de billes de légumes, sauce au petit thé des bois. Gâteau mousse au fromage et perle bleue, sur lit de crème anglaise, bouquet de fleurs de mai et amandes caramélisées. Une belle cuisine! Et si c'était cela la cuisine québécoise?⁵⁶⁴

⁵⁶² Françoise Kayler, « À table avec... Marcel Bouchard », *La Presse*, 12 septembre 1990, p. D6

⁵⁶³ Françoise Kayler, « Gastronotes - On mange mieux en province qu'à Montréal », *La Presse*, 18 juin 1994, p. E15

⁵⁶⁴ *Ibid*

La Presse consacra également un article élogieux à sa table en 2000.

Marcel Bouchard offre une excellente cuisine, très raffinée. Une cuisine qui privilégie les produits régionaux et qui met l'accent sur des aliments sauvages méconnus (quenouilles, pimbina, chicoutées, violettes sauvages et fleurs de mai). Une cuisine moderne, aussi, mais qui s'inspire des traditions locales et des mets autochtones.⁵⁶⁵

Au fil des ans, Marcel Bouchard a agi comme mentor de bien des jeunes cuisiniers dont le Robervalois Carl Murray qui devint ensuite chef propriétaire du restaurant Le Voodoo à Québec, puis directeur du Cercle de la Garnison, avant de revenir travailler au restaurant du Village historique de Val-Jalbert, au Lac-Saint-Jean.

JEAN-LUC BOULAY

Jean-Luc Boulay est né en 1955 à Marolles-les-Braults, une petite commune française située près de Le Mans en Sarthe. Dès son jeune âge, il aida sa mère aux fourneaux et jardina avec son père. Sa famille vivait en quasi-autarcie grâce au potager, aux arbres fruitiers et à la ferme où étaient élevés poules, canards, cochons, lapins et chèvres. Très tôt, la fraîcheur et la qualité des produits marquèrent les papilles du petit Jean-Luc. Ce ne fut donc pas une surprise pour ses parents lorsqu'ils leur annonça du haut de ses 12 ans qu'il voulait devenir cuisinier comme les chefs qu'il voyait à la télé. À la fin de son secondaire, il débuta donc son apprentissage à l'Auberge du Dauphin à Saint-Pierre-des-Nids. Il travaillait jusqu'à seize heures par jour, six jours semaine. Son patron d'apprentissage remarqua son talent et fit du jeune apprenti son bras droit. De façon hebdomadaire, il emmenait Jean-Luc à Caen pour prendre possession de sa cargaison de fruits de mer composée de coquilles Saint-Jacques, de homards, de langoustines, d'huîtres et de palourdes. Chaque soir, son maître lui faisait aussi goûter un vin différent afin qu'il développe son palais. Et lorsque Jean-Luc obtint son certificat d'aptitudes professionnelles, il lui offre une virée gastronomique à Paris, une copie du livre de cuisine d'Escoffier et le *Larousse gastronomique*. Le jeune Boulay apprit à être rigoureux et intraitable sur la qualité des ingrédients. À 17 ans, il rafla d'ailleurs la première place au concours d'apprenti de l'année du département de la Mayenne et la troisième position à la compétition du Meilleur apprenti de France.

Jean-Luc Boulay débuta ensuite officiellement sa carrière en banlieue de Paris, au restaurant haut de gamme Cœur volant, dirigé par un chef italien. Deux ans et demi plus

⁵⁶⁵ Isabelle Hachey, « Un relais gourmand au cœur du berceau historique du Saguenay », *La Presse*, 29 janvier 2000, p. H18

tard, il partit faire son service militaire. Il devint rapidement cuisinier à Saumur, au mess des officiers, où il préparait les réceptions protocolaires.

Lorsqu'il obtient un petit contrat dans les cuisines d'*Air Catering* à l'aéroport d'Orly, un confrère l'incita à s'installer au Québec, où il y avait une pénurie de cuisiniers qualifiés. Dans la foulée des Olympiques de 1976, le jeune de 21 ans prit donc un aller-simple pour la Belle Province. Il était attendu par le chef Michel Azéma à l'hôtel Loews Concorde de Québec. Rapidement, on le nomma chef du nouveau restaurant gastronomique Le Bœuf charolais. Puis en 1978, il s'associa à Jacques Fortier pour ouvrir le bistro Le Saint-Amour dans le Vieux-Québec. À 23 ans, il devient donc chef copropriétaire de l'établissement français qui a pignon sur la rue Sainte-Ursule. Sa conjointe Linda Therrien travaillait en salle avec lui.

Même s'il habitait au Québec, le chef continuait de suivre ce qui se passait en France, comme l'avènement de la Nouvelle Cuisine. Au fil des ans, il effectua d'ailleurs plusieurs stages de perfectionnement dans des écoles réputées comme Chez Lenôtre et auprès de Joël Robuchon. Il découvrit les nouvelles techniques de cuisine, la cuisson sous vide, la cuisine bio et végétarienne. Il se spécialisa en chocolaterie, en charcuterie et en foie gras. Dans les années 1990, Le Saint-Amour se transforma en restaurant de prestige, avec un menu résolument gastronomique. De fil en aiguille, Jean-Luc Boulay devint ambassadeur de la gastronomie du Québec à l'étranger et fit découvrir le terroir nordique de la Belle Province en Asie, en Amérique et en Europe. Il profita de ces voyages pour diversifier sa propre palette de saveurs et faire évoluer sa cuisine.

En 2003, son fils Frédéric commença à travailler à ses côtés. Après avoir gravi les échelons, Jean-Luc Boulay lui confia les rênes de la brigade. Ce virage s'avéra concluant. Frédéric Boulay obtint le titre de chef régional de l'année en 2006. Suivant les traces du paternel, il poursuivit ensuite sa carrière à l'international, travaillant auprès de Michel Bras⁵⁶⁶, au restaurant Louis XV d'Alain Ducasse, chez Joël Robuchon à Monaco, chez Alain Lurcat, chez Jacques Chibois et auprès de Christian Willer. Puis, il devient chef cuisinier à l'île de Canouan dans les Grenadines avant d'officialier au Sakala, désigné Meilleur nouveau restaurant de Bali en 2012.

⁵⁶⁶ Michel Bras est un chef cuisinier français né en 1946. Il a repris le restaurant familial Bras en 1978. Sa cuisine créative lui a valu trois macarons Michelin en 1999. Sébastien Bras poursuit l'oeuvre de son père Michel et de sa mère Ginette entamée depuis plus de trois décennies à Laguiole. - Michel Bras, «La genèse», en ligne, <http://www.braskai.net/fr/story/>

Cette année-là, son père ouvrit une nouvelle enseigne dans le Vieux-Québec : Chez Boulay-bistro boréal. La participation du chef Boulay comme juge à l'émission télévisée Les Chefs! depuis 2010 représentait une vitrine extraordinaire. Le projet du bistro boréal est d'ailleurs né de sa rencontre avec Arnaud Marchand, un finaliste de la première saison. Tous deux passionnés par le patrimoine alimentaire nordique du Québec, ils se sont associés dans cette nouvelle aventure. Jean-Luc Boulay lui a confié les commandes avec le mandat de faire découvrir les aromates du territoire québécois. Tant avec son fils à l'étranger qu'au Québec avec Arnaud Marchand, la relève du chef Boulay était donc bien assurée.

Le Saint-Amour a récolté le Grand Prix du public comme meilleur restaurant de la région de Québec de 1994 à 1996. Jean-Luc Boulay a également reçu les honneurs de la SCCPQ en 2001 comme chef régional de l'année et en 2003 comme chef national. Il a obtenu le prix Méritas de la SCCPQ en 2009. L'année suivante, la médaille de Chevalier de l'Ordre du mérite agricole de France et le Prix du Gouverneur général pour les arts de la table au Canada se sont ajoutés à son tableau de distinctions. En 2012, Jean-Luc Boulay a gagné le prestigieux prix Renaud-Cyr pour son apport à la culture culinaire québécoise et a été intronisé « Maître cuisinier de France ». En 2014, il a été couronné du Prix Max-Rupp pour souligner la persistance de son oeuvre.

SERGE BRUYÈRE

Serge Bruyère est né en 1951 à Saint-Galmier dans la région de Lyon en France. Il fit son apprentissage en Auvergne, dans les cuisines de l'Auberge du Tunnel, avant de revenir dans sa région natale pour parfaire son art chez Paul Bocuse et au restaurant Trois étoiles Michelin des frères Troisgros.

En 1976, à l'occasion des Jeux Olympiques de Montréal, il quitta l'Hexagone pour le Québec. Il obtint d'abord un emploi dans la métropole, à l'Hôtel Reine-Élisabeth, puis s'installa dans la Capitale nationale dont il était tombé sous le charme. Il travailla au Hilton Québec et devint chef exécutif du restaurant l'Éperlan. Il fonda ensuite le restaurant Marie-Clarisse et enfin, le restaurant À la table de Serge Bruyère en 1980. Le chef fut parmi les premiers à faire découvrir la Nouvelle Cuisine aux Québécois. Son établissement de la rue Saint-Jean devint rapidement la référence gastronomique de la province. Serge Bruyère eut d'ailleurs l'honneur d'être l'un des deux Québécois à voir son nom figurer dans le Larousse gastronomique avec Renaud Cyr.

Il a été chef propriétaire de cette enseigne jusqu'à son décès prématuré en 1994. Il n'avait alors que 43 ans. Pendant les 14 années qu'a duré cette aventure, celui qui est

considéré comme l'un des pionniers de la gastronomie au Québec a formé et inspiré des dizaines de cuisiniers réputés.

En 1984, le chef d'origine lyonnaise publia un livre de cuisine portant le même nom que son restaurant : *À la table de Serge Bruyère*. Avec 10 000 exemplaires vendus, ce livre remporta un succès monstre. Le chef cuisinier y livrait le secret de ses meilleures recettes inspirées de la Nouvelle Cuisine. « Comme la prose : tout le monde en fait, plus ou moins sans le savoir, car la nouvelle cuisine est tout à fait le contraire d'une invention compliquée. Elle est la redécouverte de la simplicité », écrivait-il. Aujourd'hui épuisé, ce classique de la cuisine est bien difficile à trouver. En 2007, 23 ans après sa publication, Les Éditions La Presse en collaboration avec la Fondation Serge-Bruyère, présentèrent un livre hommage à l'homme et à sa cuisine intitulé *Serge Bruyère : ses recettes originales et revisitées*. Dans cet ouvrage supervisé par la journaliste Anne L. Desjardins, 12 chefs ayant appris le métier aux côtés du maître réinventèrent 60 de ses recettes.

En 2004, la Fondation Serge Bruyère fut créée à la mémoire de ce chef d'exception qui a marqué l'histoire de la gastronomie québécoise. Soucieux de la qualité, il avait établi des rapports de proximité avec les artisans locaux et il savait livrer l'âme d'un produit sur un plateau d'argent. À la fois pour célébrer son génie et perpétuer son oeuvre, la fondation soutient donc la relève québécoise. Jean Soulard, Marie-Chantal Lepage, Daniel Vézina et Jean-Luc Boulay ont tour à tour présidé cet organisme.

RENAUD CYR

Renaud Cyr est né en 1931 à Saint-Quentin au Nouveau-Brunswick. Il reçut sa formation de cuisinier à l'École des métiers commerciaux de Montréal. En 1975, sa femme Lorraine et lui firent l'acquisition d'une maison ancestrale et d'un vaste domaine à Montmagny. Construit en 1812, le Manoir Couillard de Lespinay fut alors rebaptisé Manoir des Érables par le couple. Cette résidence seigneuriale avait pris la vocation d'une auberge de luxe dans les années 1950. La famille Cyr la modernisa pour y ajouter un volet de restauration tout en conservant le cachet d'antan. Rapidement, la table du chef Renaud Cyr devint un haut-lieu de la gastronomie. En 1980, le Manoir fit d'ailleurs son entrée dans la prestigieuse chaîne Relais & Châteaux. Au fil des ans, le restaurant classé quatre fourchettes cumula d'ailleurs les honneurs. Mais en 1993, affaibli par la maladie, le père de la cuisine du terroir québécois dû ranger son tablier et vendre son domaine à son fils Jean.

Même s'il avait tiré sa révérence, la pluie d'éloges à son égard se poursuivait. En 1995, lors du Carrefour de la cuisine régionale, on lui attribua le prix Serge-Bruyère⁵⁶⁷. En 1996, son nom se retrouva dans le *Larousse gastronomique*. Il mourut en mars 1998, à l'âge de 67 ans.

Le plus jeune des cinq enfants de Renaud Cyr, Frédéric, suivit plus tard les traces de son père. À 12 ans, il travaillait déjà dans les cuisines comme plongeur. Il développa une réelle passion pour l'art culinaire. Encouragé par le peintre Jean-Paul Riopelle, un proche de la famille, il compléta donc ses études en cuisine à l'ITHQ⁵⁶⁸. Il oeuvra ensuite dans plusieurs établissements de renom tels que l'Auberge des Trois Tilleuls, l'hôtel Sofitel et le Casino de Montréal. Puis, il fut embauché chez Thomas Henkelmann, à Greenwich dans le Connecticut. Dans cette auberge Relais & Châteaux, il se sentit comme à la maison : « J'ai retrouvé auprès de Thomas la même exigence, la même passion, le même amour des produits locaux et de ceux qui les créent que chez mon père, avec un style très nord-américain et très moderne. »⁵⁶⁹ Frédéric Cyr a repris le flambeau du paternel,

Mes recettes sont basées sur une cuisine de type bourgeois. Une cuisine fermière, où les techniques de base françaises servent à mettre en valeur des produits de qualité sans trop de transformation. L'authenticité et la fraîcheur sont au centre de ma philosophie culinaire très axée sur le plaisir des gourmands. Grâce à mon père Renaud Cyr qui a défriché cette voie au Québec, j'accorde une importance particulière aux artisans derrière la table et m'attarde précisément à mettre en valeur leurs produits d'exception.⁵⁷⁰

Pour parfaire son art, Frédéric Cyr cuisina ensuite un peu partout à travers la planète, sur des bateaux de croisière et dans de luxueux hôtels. Après avoir fait le tour du monde, en 2009, à l'âge de 35 ans, ce fut le retour de l'enfant prodigue. Frédéric rejoignit son frère Jean pour prendre la direction des cuisines du Manoir des Érables. Poursuivant dans la même lignée que son mentor, mais tout en incarnant le renouveau gastronomique⁵⁷¹, il transigea directement avec une trentaine de producteurs régionaux⁵⁷². Le domaine familial fut finalement vendu en 2011. En 2014, Frédéric Cyr devint chef exécutif du Radisson Blue

⁵⁶⁷ Françoise Kayler, « Restaurants - Une belle année 1995, des espoirs pour 1996 », *La Presse*, 30 décembre 1995, p. E12

⁵⁶⁸ Anne Desjardins, « Manoir des Érables: le retour de l'enfant prodigue », *Le Soleil*, 14 août 2009, en ligne : <http://www.lapresse.ca/le-soleil/vivre-ici/alimentation/200908/13/01-892404-manoir-des-erables-le-retour-de-lenfant-prodigue.php>

⁵⁶⁹ *Ibid*

⁵⁷⁰ Page de Frédéric Cyr sur le site de Voir - Recettes de chefs, en ligne : <http://recettes-de-chefs.ca/chef/frederic-cyr/>

⁵⁷¹ Anne Desjardins, « Continuité et renouveau au Manoir des Érables », *Le Soleil*, 19 août 2009, en ligne : <http://www.lapresse.ca/le-soleil/vivre-ici/alimentation/200908/13/01-892406-continue-et-renouveau-au-manoir-des-erables.php>

⁵⁷² Anne Desjardins, « Manoir des Érables: le retour de l'enfant prodigue », *Le Soleil*, 14 août 2009, en ligne : <http://www.lapresse.ca/le-soleil/vivre-ici/alimentation/200908/13/01-892404-manoir-des-erables-le-retour-de-lenfant-prodigue.php>

Hotel Cebu aux Philippines⁵⁷³. À l'été 2015, il participa à l'émission télévisée Les Chefs! pour parler de l'apport de son père à l'évolution du Québec gastronomique.

ANNE DESJARDINS

Chef consultante au restaurant montréalais La Coupole et juge à l'émission Les Chefs! de Radio-Canada, Anne Desjardins a acquis sa notoriété comme chef propriétaire du restaurant L'Eau à la bouche de 1979 à 2013 à Sainte-Adèle dans les Laurentides. L'histoire débuta lorsqu'elle et son conjoint Pierre Audette firent l'acquisition d'une maison qu'ils transformèrent en restaurant le long de la route 117. Comme le couple n'avait pas les moyens d'embaucher un chef, c'est Anne qui mit les bouchés doubles. Huit ans plus tard, un hôtel se greffa au restaurant. Géographe de formation, la chef autodidacte apprit le métier en lisant livres et magazines de cuisine, en faisant des essais/erreurs derrière les fourneaux et en suivant des formations à l'ITHQ, à l'École hôtelière des Laurentides et même à Cannes, à la Fondation Auguste-Escoffier⁵⁷⁴. En quelques années, sa table régionale se tailla une excellente réputation.

Dès le départ, son mari et elle développèrent une philosophie culinaire axée sur les produits régionaux. Ce n'est donc pas un hasard si le Gouvernement du Québec lui confia la présidence du groupe de travail sur les appellations réservées et les produits du terroir au début des années 2000. Le rapport Desjardins fut déposé au Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Pêcheries du Québec en octobre 2003.

Anne Desjardins participa à de nombreuses émissions télé et radio au cours de sa carrière dont Ciel Mon Pinard, Cultivé et bien élevé ou encore Par-dessus le marché. Tant la presse francophone que la presse anglophone suivirent de près sa carrière.

La notoriété d'Anne Desjardins, ça se prouve non pas aux compliments des autres mais à chaque repas, même après 27 ans. Et elle n'a rien perdu du feu sacré. Son brio s'exprime à travers une cuisine basée sur une abondance de produits locaux, relevés ou complétés par d'autres, ou par des accompagnements empruntés ici et là, mais maîtrisés parfaitement, comme le superbe risotto aux petits pois qui soutient une délicieuse côte de veau servie avec l'os. Ou le ris de veau servi en friture craquante, genre *tempura*, marié avec des *bok choys* nains. Ou encore la caille sur couscous. Ou enfin, des tagliatelles toutes simples, mais aromatisées aux champignons, avec une petite touche de croquant, du bacon de sanglier. Ces influences extérieures ne sont pas des preuves d'une cuisine fusion, ne succombent pas aux modes,⁵⁷⁵ mais sont autant de témoignages que la cuisine québécoise est ouverte sur le monde.

⁵⁷³ « Frederic Cyr : A passion for cooking », *The Freeman*, 17 juin 2014, en ligne : <http://www.philstar.com/cebu-lifestyle/2014/06/17/1335753/frederic-cyr-passion-cooking>

⁵⁷⁴ Hélène Clément, « L'Eau à la bouche a de la gueule », *Le Devoir*, 7 avril 2007, p. D5

⁵⁷⁵ Pierre Jury, « Anne Desjardins : l'expression de la cuisine d'ici », *Le Droit*, 27 juillet 2007, p. 35

Anne Desjardins transmet sa passion à son fils Emmanuel qui la rejoignit en cuisine dès 1998.⁵⁷⁶ Malheureusement, l'Eau à la bouche fit faillite en 2013, après 34 ans d'activités⁵⁷⁷.

LAURENT GODBOUT

Laurent Godbout est originaire de Lac-Mégantic dans les Cantons-de-l'Est. À l'âge de 16 ans, alors qu'il achevait son parcours à l'école secondaire, il tira à pile ou face pour choisir sa profession. Face, la construction ; pile, la restauration. Finalement, le sort opta pour le métier de cuisinier. Le jeune homme s'inscrivit à l'école de cuisine de Sherbrooke puis effectua un stage à la prestigieuse Auberge Hatley, un établissement Relais & Châteaux. C'est là qu'il découvrit pour la première fois l'univers de la gastronomie. Il travailla aussi à l'Auberge des Trois Tilleuls à Saint-Marc-sur-Richelieu et se rendit en France. En 1993, il déménagea à Montréal et oeuvra auprès du réputé chef Nicolas Jongleux, une rencontre déterminante sur le plan de la créativité et du raffinement culinaire. Il côtoya aussi le chef Pascal Ribeau qui lui fit découvrir la cuisine fraîche. En tout, il oeuvra dans une quinzaine d'établissements avant d'ouvrir son premier restaurant dans la métropole en 2000 : Chez l'Épicier. C'est le restaurateur Claude Beausoleil qui fut son partenaire d'affaires. Laurent Godbout s'inspira d'un restaurant-boutique en Australie pour créer cet établissement. Sous un même toit, épicerie, restaurant gastronomique et bar à vins cohabitaient. En 2003, à l'âge de 31 ans, il publia son premier livre de recettes : *Laurent Godbout, chef Chez l'Épicier*.

Bien plus qu'un chef-cuisinier, Laurent Godbout est un homme d'affaires actif comme en témoigne la suite de son parcours. À son restaurant signature s'ajouta bientôt La Skala, mais cette table ferma rapidement ses portes. En 2005, il ouvrit un nouvel établissement dans ce même local du Vieux-Montréal : Version Laurent Godbout. Le concept était essentiellement le même, c'est-à-dire une table conviviale d'inspiration ibérique, mettant en vedette les saveurs de l'Espagne et du Portugal, le tout sous la supervision du chef de cuisine Philippe Beaudoin. En 2006, Laurent Godbout remporta le titre de Chef cuisinier national de la SCCPQ. En 2007, il raffla les grands honneurs lors de la première édition du concours Debur « Culture et tradition pour une nouvelle cuisine québécoise » grâce à sa recette de gâteau aux carottes version raffinée. En 2009, il se départit du restaurant Version et fit de même avec le Duel qu'il avait ouvert deux ans plus tôt, un établissement qui mettait

⁵⁷⁶ Hélène Clément, *Op.Cit.*

⁵⁷⁷ Hugo Pilon-Larose, « Le célèbre restaurant L'eau à la bouche fait faillite », *La Presse*, 10 avril 2013, en ligne : <http://www.lapresse.ca/vivre/gourmand/restaurants/201304/10/01-4639685-le-celebre-restaurant-leau-a-la-bouche-fait-faillite.php>

des chefs au défi de créer un menu avec certaines contraintes. Il géra donc deux fermetures en 2009, mais également deux ouvertures. Il devint chef copropriétaire du bistro La Fabrique avec le chef Jean-Baptiste Marchand et d'autres anciens employés de Chez l'Épicier. Ce troquet de la rue St-Denis présentait une cuisine ménagère réinventée, des plats abordables mais travaillés de mains de maître. Il ouvrit également l'Atelier Archibald - Restaurant de cuisine ouvrière à Granby avec deux associés. L'année suivante, à quelques portes de La Fabrique à Montréal, un nouveau projet vit le jour en partenariat avec Jean-Sébastien Marchand : la Rôtisserie Pied de Poule, un resto de style fermier qui met en vedette des produits locaux, des conserves maison et des techniques anciennes comme le saumurage et la cuisson à la broche. En 2010, Laurent Godbout publia un second livre, *Comme au chalet*, et fut juge à la première saison de l'émission Les Chefs! En 2011, la Délégation du Québec à Los Angeles l'invita à cuisiner dans le cadre de l'événement Le Québec à Hollywood qui réunissait une soixantaine d'artistes. En juin 2012, il ajouta une autre enseigne à son portefeuille : Le Terminal. L'aventure du restaurant de l'Aéroport Roland-Désourdy de Bromont ne dura toutefois que six mois.

Début 2013, il amorça une fois de plus une nouvelle aventure : la concession d'une cabane à sucre. Laurent Godbout emboîta le pas au chef Martin Picard et proposa un menu oscillant entre tradition et nouveauté à l'érablière Shefford. Plus de 8000 personnes s'y régaleront pendant le temps des sucres. L'année suivante, le cuisinier proposa ses repas de cabane néo-traditionnelle à l'Atelier Archibald de Granby, ainsi qu'au restaurant Scena dans le Vieux-Montréal, un concept baptisé « Un chef à l'érable » qui permet aux Montréalais d'aller à la cabane en métro. Au fil de ces trois expériences de cabane à sucre, le chef Godbout développa plusieurs mets : soupe aux pois surmontée de tranches de magret de canard et chantilly à l'érable, terrine de foie gras au jambon à l'érable, cornets de cretons de veau au jus de pommes brut, sirop d'érable et copeaux de cheddar Perron vieilli, tourtière accompagnée d'une poêlée de champignons et d'une sauce poivre et cognac, jambon à l'os accompagné d'une tartiflette au vieux cheddar, tarte au sucre servie en cornet, avec chantilly et framboises fraîches, barbe à papa à l'érable, profiteroles à la crème pâtissière à l'érable, crêpes en tempura, etc. En 2014, le chef voyageur a aussi partagé ces recettes en Normandie, à Mortagne-au-Perche, où il avait apporté quatre barils d'or blond liquide. Comme Laurent Godbout a grandi dans une région acéricole, moderniser l'escriteau de la cabane à sucre fut un retour aux sources, une opportunité de replonger dans ses souvenirs d'enfance, à l'époque où son père était bûcheron et qu'il faisait la cueillette de l'eau d'érable.

Adeptes de concours culinaires depuis ses débuts dans le métier, il fut capitaine de l'équipe québécoise qui remporta la médaille de bronze aux 23^e Olympiades culinaires mondiales en 2012, à Erfurt en Allemagne. Le chef propriétaire de Chez l'Épicier devint

ensuite le premier Québécois à représenter le Canada aux Bocuse d'or en 2015, à l'âge de 43 ans. Ce fut sans contredit un moment fort de sa carrière puisque tous les yeux étaient rivés sur ce porte-étendard de la haute gastronomie québécoise. Cette prestigieuse compétition internationale qui se tient à Lyon est à la gastronomie ce que Cannes est au cinéma : un championnat relevé qui réunit l'élite mondiale de la fine cuisine classique. Le chef originaire de Lac-Mégantic avait remporté la qualification canadienne en novembre 2013 et obtenu son laissez-passer pour les olympiades de 2015. La sommité culinaire s'est donc entraînée pendant plus d'un an en vue de cet événement de haut niveau. Malheureusement, le Canada termina en 21^e position sur 21 pays participants. Le chef prit sa part de responsabilité mais n'hésita pas non plus à questionner le financement obtenu par son équipe pour la préparation à ce concours mondial de la cuisine, tel que le rapporta Marie-Claude Lortie dans *La Presse*.

La victoire, la maîtrise, les avancées techniques, les prouesses, ce sont aussi des choses qui nécessitent du temps, de l'équipement, des ressources, bref, qui nécessitent de l'argent. La Finlande [quatrième au classement] a investi 1,7 million. La Norvège, 1,4 million. Les Américains m'ont dit qu'après 1,5 million, ils avaient arrêté de compter. Le Canada? Le budget total mis de l'avant par la fédération des chefs était de 100 000\$. Godbout calcule avoir ajouté 75 000\$ de sa poche. Pourquoi tout cet argent? Parce que la gastronomie rapporte gros. (...) Godbout est le premier à applaudir le succès de restaurants montréalais comme Joe Beef ou Pied de cochon, dont le rayonnement dépasse largement nos frontières. Mais, selon lui, cette cuisine du terroir d'une grande richesse, il faut l'appuyer en encourageant aussi la haute gastronomie, celle toute en minutie et en prouesses techniques que l'on célèbre aux Bocuse d'or et qui compte une vaste clientèle de voyageurs internationaux que Montréal devrait pouvoir accueillir avec plus de tables.⁵⁷⁸

En juillet 2015, Laurent Godbout s'est emparé du rêve américain en ouvrant un 10^e restaurant en Floride : Chez L'Épicier version *Palm Beach*.

NICOLAS JONGLEUX

Nicolas Jongleux (1966-2000) est né le 15 novembre 1966 à Saint-Étienne, près de Lyon en France. D'abord formé en pâtisserie, il perfectionna l'art culinaire comme sous-chef dans les cuisines d'Alain Chapel et Georges Blanc, deux grands maîtres de la cuisine française décorés de Trois étoiles Michelin. En 1992, Nicolas déménagea au Québec. Il occupa les fonctions de chef exécutif au restaurant Le Cintra, puis à La Cigale. En 1995, il devint partenaire et chef exécutif de l'établissement Les Caprices de Nicolas. En 1997, il enfila la toque de l'Opus II à l'hôtel Omni. Et après un passage au Café Ferreira l'année suivante, il travailla à ouvrir son propre restaurant, rêve qui se concrétisa en mars 1999. Il

⁵⁷⁸ Marie-Claude Lortie, « Le Québec chez les grands », *La Presse*, 24 février 2015, en ligne : <http://www.lapresse.ca/vivre/gourmand/cuisine/201502/24/01-4846939-le-quebec-chez-les-grands-chefs.php>

s'agissait du Jongleux Café⁵⁷⁹ qu'il possédait avec son amie Patricia Hovington. Les magazines américains *Gourmet* et *Food and Wine* sacrèrent rapidement le bistro « meilleur nouveau restaurant de Montréal »⁵⁸⁰. Il reçut également les éloges du *New York Times*⁵⁸¹. À l'exception de Françoise Kayler⁵⁸², la presse était en pâmoison devant ce génie culinaire qui fut qualifié de « Lucky Luke de la gastronomie »⁵⁸³. Nicolas Jongleux était réputé pour ses sautes d'humeur, mais surtout pour son grand talent. Ce fut donc une véritable onde de choc lorsqu'il se suicida en novembre 2000. Quelques jours avant son 34^e anniversaire, il fut retrouvé pendu dans son restaurant.

Chefs, critiques culinaires et journalistes lui rendirent un vibrant hommage. « Un des virtuoses culinaires les mieux célébrés par les critiques gastronomiques du pays entier s'est éteint avec le décès de Nicolas Jongleux, chef réputé du *Jongleux Café* »⁵⁸⁴, écrivit Marie-Andrée Chouinard. « La dépression aura finalement eu le dessus sur celui qui a laissé des traces indélébiles dans les meilleurs restaurants de la métropole »⁵⁸⁵, signa Hugo Dumas. « Si ses humeurs bouillonnantes ont fait légion là où il est passé, sa quête de perfection et sa passion incontestable sont devenues ses marques de commerce les plus flamboyantes »⁵⁸⁶, rappela Dan Medalsy, propriétaire du restaurant Les Caprices de Nicolas. « La restauration de Montréal vient de perdre un grand. Nicolas a chambardé la façon de faire la cuisine à Montréal. Il est venu déranger les restaurateurs qui s'étaient assis sur leur succès »⁵⁸⁷, souligna Carlos Ferreira. Normand Laprise ajouta sa voix pour dire à quel point tout ce que Nicolas Jongleux touchait se transformait en succès. « C'était un vrai cuisinier de goût. Il recherchait toujours le goût et faisait tout pour satisfaire ses clients. Il a été très critiqué mais, en très peu de temps, il est parvenu à se placer dans le cercle des très grands cuisiniers de

⁵⁷⁹ The chef and restaurant database, « Nicolas Jongleux », en ligne : <http://www.chefdb.com/nm/3192/Nicolas-Jongleux>

⁵⁸⁰ Hugo Dumas, « Mort d'un grand chef - Nicolas Jongleux s'enlève la vie dans son restaurant », *La Presse*, 8 novembre 2000, p. B4

⁵⁸¹ *Ibid*

⁵⁸² Dans un hommage qu'il rendit à Françoise Kayler le 28 avril 2010 dans les pages du journal *Le Droit*, le journaliste Pierre Jury rappela qu'elle avait le jugement parfois tranchant et qu'elle ne craignait pas d'être à contre-courant. « En 1999, l'une des vedettes de Montréal était Nicolas Jongleux, talentueux, hautain mais aussi torturé. Toute la presse était en pâmoison : toute ? Non, une irréductible Gauloise résistait à l'envahisseur. Sa critique ne fut pas assassine. Le mot est trop fort et bien mal choisi. Mais elle n'avait pas hésité à lui reprocher que l'on n'appelle pas « risotto » une purée d'orge, regrettant qu'un ravioli inutile et gênant traîne au fond d'un cappuccino de potiron, s'interrogeant devant une assiette de cerf en « pièces détachées hétéroclites ». Ça n'avait pas bien passé. Un an après, le chef de 34 ans, dépressif pour d'autres raisons, se pendait dans sa cuisine... » - Pierre Jury, « Hommage à Françoise Kayler - 40 années d'écriture culinaire », *Le Droit*, 28 avril 2010, p.19

⁵⁸³ Robert Beauchemin, « Jongleux Café - Plus exquis que son ombre », *Voir*, 14 juillet 1999, en ligne : <http://voir.ca/voir-la-vie/gastronomie/1999/07/14/jongleux-cafe-plus-exquis-que-son-ombre/>

⁵⁸⁴ Marie-Andrée Chouinard, « Nicolas Jongleux s'enlève la vie dans son restaurant - Les fins palais regrettent déjà le chef », *Le Devoir*, 8 novembre 2000, p. A2

⁵⁸⁵ Hugo Dumas, « Mort d'un grand chef - Nicolas Jongleux s'enlève la vie dans son restaurant ».

⁵⁸⁶ Marie-Andrée Chouinard, « Nicolas Jongleux s'enlève la vie dans son restaurant - Les fins palais regrettent déjà le chef », *Op.Cit.*

⁵⁸⁷ Hugo Dumas, « Mort d'un grand chef - Nicolas Jongleux s'enlève la vie dans son restaurant », *Op.Cit.*

Montréal. »⁵⁸⁸ Le directeur des communications de Tourisme Montréal, Gilles Bengle, avoua pour sa part que Jongleux était devenu une formidable attraction touristique pour la métropole : « People from outside Montreal would call asking where he was cooking. He and Normand Laprise definitely attracted people to Montreal. »⁵⁸⁹ Enfin, sous le titre « En hommage à l'art, à l'homme et à sa folie - Le dernier caprice de Nicolas », Josée Blanchette confia qu'en quinze années de critique gastronomique, à traquer le gâte-sauce et à dénoncer l'imposteur, elle n'avait eu qu'un seul chouchou, et c'était lui⁵⁹⁰.

NORMAND LAPRISE

Originaire de Saint-Alexandre de Kamouraska au Bas Saint-Laurent, Normand Laprise vit le jour en 1961. Dès l'âge de 2 ans, il fut placé dans une famille d'accueil puisque sa mère était malade et que son père était incapable de s'occuper de ses sept enfants. Normand a donc grandi sur la ferme des Lavoie à Saint-Pacôme avant de retourner auprès des siens à l'âge de 12 ans. C'est là qu'il a développé son goût pour les saveurs authentiques et la fraîcheur. Les fruits et légumes étaient fraîchement récoltés sur la terre familiale. Sa mère d'accueil cuisinait tout à la maison. Elle faisait son pain et mettait les légumes du jardin en conserve pour l'hiver.

À 17 ans, Normand partit vivre en appartement avec Daniel Vézina. Il avait choisi des études en débosselage⁵⁹¹ alors que son colocataire avait opté pour la cuisine. Un an plus tard, Normand décida de s'inscrire à l'école hôtelière. Après sa formation, il oeuvra au Café de la Paix de Québec avec le chef Jean Abraham. Il apprit à la dure avec celui qui le baptisa affectueusement « Petit ». Normand Laprise se tourna ensuite vers le Marie-Clarisse où travaillait le chef Jacques Le Pluart. Il y demeura pendant presque quatre ans puis quitta pour Montréal où il dégota un emploi dans les cuisines du Lutécia, à l'Hôtel de La Montagne. Le jeune cuisinier perfectionna ensuite son art sous la férule du chef Jean-Pierre Billoux à l'Hôtel de la Cloche à Dijon. De retour au pays, il enseigna à l'ITHQ et à l'Institut d'art culinaire de Montréal. En 1989, il prit les rênes du Citrus grâce au restaurateur Claude Beausoleil⁵⁹². Cette première table montréalaise d'inspiration californienne fit rapidement sensation. Le Citrus ferma ses portes sans préavis trois ans plus tard. Le chef partagea alors ses connaissances avec les étudiants de la *Stratford Chef School* en Ontario. Cette année-

⁵⁸⁸ Hugo Dumas, « Mort d'un grand chef - Nicolas Jongleux s'enlève la vie dans son restaurant », *Op.Cit.*

⁵⁸⁹ *Ibid*

⁵⁹⁰ Josée Blanchette, « En hommage à l'art, à l'homme et à sa folie - Le dernier caprice de Nicolas », *Le Devoir*, 10 novembre 2000, p. B1

⁵⁹¹ Marie-Claude Lortie, « Normand Laprise : le grand artisan », *La Presse*, 2 novembre 2012, en ligne : <http://www.lapresse.ca/vivre/gourmand/cuisine/201211/02/01-4589615-normand-laprise-le-grand-artisan.php>

⁵⁹² Claude Beausoleil est le restaurateur qui a lancé les carrières de Normand Laprise, Martin Picard, Laurent Godbout, Patrice Demers et Stelio Perombelon en les aidant à démarrer leur premier restaurant.

là, il effectua aussi un périple sur la côte ouest américaine avec son ami Daniel Vézina pour faire le plein d'inspiration. En quête de l'essence de la cuisine californienne, il a trouvé l'essence de la cuisine québécoise. Avec la pâtissière Christine Lamarche, il devint copropriétaire du restaurant Toqué! en 1993 afin de mettre en valeur les produits du Québec. « La seule raison pour laquelle je rêvais d'être chef propriétaire, c'était pour éviter de me disputer avec un comptable qui m'empêche d'acheter un produit à cause de son prix⁵⁹³ », raconte-t-il. Deux ans après son comparse du Laurie Raphaël, c'était donc à son tour d'avoir son établissement de gastronomie québécoise.

En 1998, Normand Laprise devint consultant dans la Grosse Pomme au restaurant Cena, propriété de Stephen et Thalia Loffredo. Ces New Yorkais avaient lu une critique dithyrambique à propos du chef québécois dans le *New York Times* et décidé de se déplacer à Montréal pour goûter sa cuisine. Sous le charme, ils lui offrirent le poste de chef cuisinier de leur nouveau restaurant mais Laprise refusa. Il devint plutôt chef consultant pendant un peu plus d'un an. Il créa les menus, forma les cuisiniers et leur transmit sa philosophie, voir son obsession pour la fraîcheur et la qualité des produits. Le Toqué! déménagea ses pénates de la rue St-Denis au quartier international en 2004. Puis en 2010, le tandem Laprise-Lamarche fonda un nouvel établissement, La Brasserie T! dans le quartier des spectacles.

Normand Laprise a toujours préféré les cuisines de son restaurant aux studios de télévision, ce qui ne l'a pas empêché de collaborer avec divers médias au fil des ans. En 2008, le documentaire *Durs à cuire* fut consacré aux chefs du Toqué! et du Pied de cochon. De 2010 à 2014, Laprise fut juge à la populaire compétition culinaire Les Chefs! à Radio-Canada. Il lança son livre signature en 2012 : *Toqué! Les artisans d'une gastronomie québécoise*. L'ouvrage de 400 pages parle des cuisiniers et des producteurs qui font la réussite de l'entreprise, explique la philosophie du chef, en plus d'offrir des recettes. Ce manifeste culinaire a reçu le prestigieux prix de la *James Beard Foundation Award for excellence* aux États-Unis, dans la catégorie « *Cooking from a professional point of view* » en 2013, le prix dans la catégorie générale au *Taste Canada food writing awards*, ainsi que le Prix Marcel-Couture au Salon du livre de Montréal la même année.

Le livre présente la carrière du célèbre chef, son enfance, sa formation, ses mentors, ses sources d'inspiration. C'est aussi l'occasion de présenter toutes les personnes qui l'ont aidé à faire de son restaurant l'un des meilleurs établissements d'Amérique du Nord. Les superbes photographies de l'ouvrage révèlent toute la beauté de l'univers de ces créateurs hors pair et nous donnent l'eau à la bouche. À travers ses pages, le lecteur est convié à découvrir l'univers atypique de ces passionnés de cuisine. (...) Plus qu'un

⁵⁹³ Pascale Millot, « Le toqué à Manhattan », *L'Actualité*, Vol : 23, no : 18, 15 novembre 1998, p.120

recueil de recettes, ce livre de cuisine évolutive et novatrice se veut un hommage aux artisans cueilleurs, jardiniers, pêcheurs et éleveurs d'ici, qui, tous les jours, fournissent la précieuse matière qui sera apprêtée au Toqué!⁵⁹⁴

C'est d'ailleurs loin d'être les seules distinctions que Laprise compte à son actif. Toqué! revêt l'illustre enseigne Relais & Châteaux depuis 2006. Le restaurant a également reçu la cote Quatre diamants et Cinq diamants depuis son ouverture. En 2009, Normand Laprise a été sacré Chevalier de l'Ordre national du Québec.

Normand Laprise a redéfini les standards de la gastronomie par sa cuisine moderne et inventive. Il cultive une passion sans borne pour les produits locaux, s'approvisionnant directement auprès d'éleveurs, de pêcheurs et de maraîchers avec qui il crée des liens francs et durables. (...) Depuis plus d'une décennie, Normand Laprise parcourt le monde en qualité de chef invité et côtoie les plus grands chefs. Il a notamment animé les cuisines des Ritz Carlton de Hong Kong et d'Okura, au Japon, du Dome de Bangkok, de l'Ikarus de Salzbourg, du Modern, du Musée d'art moderne, et du restaurant lyonnais Nicolas Le Bec. Depuis quinze ans, en véritable mentor, il a su inspirer les nombreux chefs de la relève qui ont fait leurs classes au Toqué! Plus récemment, la revue *Entreprendre* le plaçait sur la liste des 101 Québécois au sommet de l'action, tous domaines confondus. Sa personnalité chaleureuse, son sens du leadership et son approche culinaire unique en font l'une des personnalités les plus marquantes de la gastronomie mondiale.⁵⁹⁵

En 2014, il a également reçu l'Ordre du Canada pour sa contribution au développement de la gastronomie québécoise et obtenu le titre de personnalité touristique de l'année. Son tableau d'honneur est garni d'une panoplie d'autres décorations : chef de l'année en 2012 selon *Macleans*, doctorat *honoris causa* de l'ITHQ en 2012, Prix Roger-Champoux en 2003, médaille d'or pour le développement de la restauration québécoise aux Grands prix du tourisme en 1999, Chef de l'année de la SCCPQ en 1998, Prix de la gastronomie aux Grands prix du tourisme en 1996.

Normand Laprise est considéré comme le patriarche de la gastronomie québécoise. Selon l'analyse réalisée par Influence Communication entre le 1er juin 2012 et le 31 mai 2014, Normand Laprise était le chef le plus médiatisé du Québec et arrivait au troisième rang des chefs les plus médiatisés lorsqu'on parle de cuisine québécoise à l'international⁵⁹⁶.

En 2015, il fut invité à cuisiner lors d'un grand repas hommage à Paul Bocuse qui célébrait ses 88 ans. L'événement qui se tenait dans le cadre de la compétition des Bocuse d'or à Lyon réunissait 150 grands chefs de la planète. Daniel Boulud, qui coordonnait les agapes, a sélectionné Laprise dans sa brigade de chefs étoilés. Le propriétaire du Toqué! a notamment préparé un plat de homard avec de l'huile de caméline de la Société-Original et

⁵⁹⁴ « Normand Laprise - Lauréat du Prix Marcel-Couture 2013 », Site du Salon du livre de Montréal, en ligne : <http://www.salondulivredemontreal.com/2013/Laureat-Marcel-Couture-SLM-13-F.pdf>

⁵⁹⁵ « Normand Laprise - Chevalier (2009) », Site de l'Ordre national du Québec, en ligne : <http://www.ordre-national.gouv.qc.ca/membres/membre.asp?id=2516>

⁵⁹⁶ Audrey Lavoie, « Des chefs qui font rayonner le Québec », *Métro Montréal*, 28 août 2014, p.26.

du sel au sapin. À cette occasion, Normand Laprise a été nommé ambassadeur de l'Académie Bocuse.

YVAN LEBRUN

Le chef Yvan Lebrun est originaire de Cancale en Bretagne. Petits-fils d'agriculteurs et de poissonniers, fils d'un marin et d'une couturière, il apprit son métier dès l'âge de 14 ans auprès de Jacques Gonthier à la Métairie de Beauregard à Saint-Malo. Le chef qui avait travaillé dans les grandes maisons parisiennes telles que Laurent, Ledoyen et Lasserre devint son mentor.

Il fut, pour moi, un merveilleux professeur de cuisine et comme un deuxième père. Grâce à lui, j'ai pu trouver un sens à mon travail et accomplir avec profit un tour de France des casseroles dans les années 1980.⁵⁹⁷ C'est lui qui m'a appris le métier. Il est parti ensuite aux États-Unis. Je ne savais pas que je suivrais ses traces, quelques années plus tard.⁵⁹⁸

Alors qu'il poursuivait son apprentissage à Dinan, au Daveaubourg, Yvan Lebrun fit la rencontre de Jean Soulard qui cherchait du personnel pour son restaurant en Amérique. En 1986, il fit donc ses bagages pour la Belle Province et devient sous-chef des cuisines du Hilton Québec. Il fit la connaissance de Rolande Leclerc, maîtresse d'hôtel au restaurant Croquembouche. En 1990, le couple passionné par le métier de restaurateur se lança en affaires et ouvrit une première mouture de L'Initiale en banlieue de Québec. Le restaurant haut de gamme de 30 places était situé sur l'avenue Maguire dans Sillery. Huit ans plus tard, il déménagea sur la rue Saint-Pierre dans le Vieux-Port de Québec. L'ancienne banque fut convertie en table huppée, son vieux coffre-fort fit place à une chambre froide. Au fil du temps, l'établissement des Lebrun-Leclerc délaissa le service des plats sous cloche. Il demeura aux fourneaux, alors qu'elle accueillait les clients en salle.

La cuisine simple, moderne et sans carcan⁵⁹⁹ du chef s'inspirait du cycle des saisons. « Éminence grise de ce qui fut la nouvelle cuisine, Yvan Lebrun s'illustre comme l'un des chefs les plus cités par ses pairs et les petits producteurs, tels que Jean Blouin (un passionné de tomates), qui salue son respect du produit »⁶⁰⁰, écrit *Le Soleil*. Sa cuisine du terroir mariait saveurs québécoises et techniques culinaires françaises. « Autrefois, il était difficile de trouver du foie gras ou du fromage au Québec. Depuis quelques années, les

⁵⁹⁷ Relais et Châteaux, biographie d'Yvan Lebrun, en ligne : <https://www.relaischateaux.com/fr/chef/yvan-lebrun>

⁵⁹⁸ *Ouest-France*, « Yvan Lebrun donne l'accent québécois à sa cuisine », 30 décembre 2007, p.13

⁵⁹⁹ Stéphanie Bois-Houde, « Le discret », *Le Soleil*, Arts magazine, 5 novembre 2011, p. A36

⁶⁰⁰ *Ibid*

produits sont superbes. Les producteurs ont fait un véritable effort pour atteindre un haut degré de qualité »⁶⁰¹, commenta Yvan Lebrun.

En 2001, le restaurant de prestige obtint la cote Quatre Diamants. En 2006, ce fut la consécration. L'Initiale fit son entrée dans la grande famille Relais & Châteaux, une récompense de taille pour la rigueur et l'assiduité du couple. Cinq ans plus tard, le restaurant prit encore du galon en devenant le premier établissement de la capitale à obtenir la cote Cinq Diamants, la plus haute distinction décernée par les Associations canadienne (CAA) et américaine (AAA) des automobilistes⁶⁰². La progression du couple fut lente mais constante. L'Initiale se hissa parmi les meilleures tables au pays.

Une visite chez Initiale correspond à une entrée au Vatican, c'est-à-dire à un accès direct au Saint des Saints de la gastronomie de Québec. Ce statut particulier, L'Initiale le doit à l'approche structurée, voire précieuse, de son chef Yvan Lebrun. De ce savoir-faire réfléchi jaillit un état de plaisir qui, lui, n'a rien d'intellectuel à l'étape de la communion.»⁶⁰³

Ce restaurant demeura l'un des secrets les mieux gardés du Québec jusqu'à sa fermeture. Yvan Lebrun prit sa retraite en 2019. Chef casanier et discret, il travaillait dans l'ombre. Il a ainsi pu se consacrer entièrement à son art sans avoir à manier le couteau à double tranchant de la célébrité.⁶⁰⁴

Yvan Lebrun fut le mentor d'une cohorte de jeunes cuisiniers. Le titre de premier de classe revient au chef du Château Frontenac, Stéphane Modat, à qui il dit avoir insufflé cœur, concentration et méticulosité.⁶⁰⁵

MARIE-CHANTAL LEPAGE

Marie-Chantal Lepage figure parmi les premières femmes chefs du Québec. Cette autodidacte a effectué ses débuts en cuisine à l'âge de 16 ans. En 1982, elle quitta sa ville natale, Québec, pour rejoindre une amie à Toronto. En cours de route, elle manqua d'argent et s'arrêta à Ottawa. Elle décida alors de tenter sa chance à l'Hôtel Plaza la Chaudière en mettant sur son âge et sur son expérience. Elle travailla au garde-manger pendant un an avant de parfaire sa formation au Café Henri Berger avec des chefs français désagréables qui avaient peu de considération pour les femmes dans ce métier. Deux ans plus tard, elle postula chez Serge Bruyère qui accepta de la prendre sous son aile. Après son passage à

⁶⁰¹ *Ouest-France*, « Yvan Lebrun donne l'accent québécois à sa cuisine », *Op.Cit.*

⁶⁰² Véronique Demers, « L'Initiale reçoit une cote Cinq diamants », *Québec hebdo* (site web), 2 novembre 2011.

⁶⁰³ Stéphanie Bois-Houde, « Restaurant Initiale - Classe à part », *Le Soleil*, Régals et Restos, 15 mai 2010, p. A36

⁶⁰⁴ Stéphanie Bois-Houde, « Le discret », *Le Soleil*, Arts magazine, 5 novembre 2011, p. A36

⁶⁰⁵ *Ibid*

La Table de Serge Bruyère, elle fut sous-chef, puis chef dans les années 1980 et 1990, d'abord à l'Hôtel Belle Plage de Matane, puis au Château Bonne Entente, à La Bastille Chez Bahuaud et au Melrose.

Chef exécutif au Manoir Montmorency de 1994 à 2005, elle élaborait un menu très québécois et devint ambassadrice de la gastronomie québécoise sur la scène internationale. Marie-Chantal Lepage prit ensuite les commandes des cuisines du Château Bonne Entente où elle fut chef exécutif de 2005 à 2012. Elle y obtint la certification Quatre diamants. En 2012, elle décida d'ouvrir son propre restaurant dans le Vieux-Port de Québec : L'Espace MC Chef.

Première femme à obtenir le titre de Chef de l'année en 2000, Marie-Chantal Lepage fut également récipiendaire du prix « Hommage aux femmes en agroalimentaire » décerné par le ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation en 2005. En 2011, elle fut intronisée à la prestigieuse Académie culinaire de France.

Elle a publié deux livres de cuisine, un premier éponyme en 2006 et un second intitulé *Mémoires culinaires* en 2013. En plus de tournages culinaires à la télévision américaine, la chef Lepage a participé à de nombreuses émissions québécoises.

JACQUES LE PLUART

Jacques Le Pluart est originaire de Bretagne. Comme son père était officier de la marine, il passa une partie de son enfance en Afrique et en Asie. Lorsqu'il fut de retour pour de bon sur la côte bretonne, son père se lança dans l'ostréiculture et devint fournisseur d'huîtres pour plusieurs établissements de restauration⁶⁰⁶. La gourmandise était une affaire de famille. On appréciait la fraîcheur et la qualité des aliments. De fil en aiguille, avec les contacts de son père, Jacques fit donc un stage en cuisine. Il compléta sa formation à l'école hôtelière puis travailla dans quelques restaurants français. En 1978, le jeune cuisinier s'installa dans la Belle Province. Il travailla d'abord à Montréal, puis s'installa à Québec où il bossa dans les cuisines de l'Hôtel Concorde. Il devint ensuite chef exécutif du Marie-Clarisse, un restaurant spécialisé dans les poissons et les fruits de mer.

En 1984, Jacques Le Pluart mis sur pied La Closerie. L'établissement eut d'abord pignon sur le chemin Saint-Louis à Sillery avant de déménager sur le boulevard René-Lévesque en 1990. Ce restaurant se tailla une place de marque dans le paysage culinaire

⁶⁰⁶ Héroïse Leclerc, « À la rencontre du chef Jacques Le Pluart », *Life in Québec Magazine*, p.22

avant de fermer ses portes en 2002, à la grande tristesse des gastronomes de Québec⁶⁰⁷. Un an plus tard, la mythique enseigne renaquit de ses cendres dans l'Hôtel Château Laurier dans une formule double : un bistro et une grande table gastronomique.

Tout au long de sa carrière, le chef offrit une fine cuisine française classique à laquelle il intégra graduellement des ingrédients québécois. Le chef breton a toujours aimé tisser des liens avec les producteurs et contribuer à améliorer leurs produits. Il fut d'ailleurs un des premiers à encourager Marie-Josée Garneau et Sébastien Lesage lorsqu'ils lancèrent leur petite entreprise d'élevage et de gavage de canards de Barbarie en 1997⁶⁰⁸. Aujourd'hui, Le Canard Goulu est une ferme spécialisée reconnue et primée.

Jacques Le Pluart fut également le second mentor de Normand Laprise du temps du Marie-Clarisse. « De lui, j'ai appris l'importance de la fraîcheur et de la qualité des ingrédients. Il faisait son marché deux fois par semaine. Quelqu'un montait toutes les semaines à Montréal pour acheter ses poissons chez Waldman. Presque tout était importé, mais au moins, c'était frais. On travaillait avec quelques petits producteurs locaux et on apprenait à faire avec ce qu'on avait⁶⁰⁹ », se souvient le chef propriétaire du Toqué !

Les critiques culinaires n'avaient que des éloges pour le travail de Jacques Le Pluart. En 2000, La Closerie obtint d'ailleurs la cote « Distinction » de la Société des alcools, soit le niveau d'excellence des établissements réputés comme Le Continental, Le Michelangelo, Le Marie-Clarisse, La Camarine, La table de Serge Bruyère et La Tanière⁶¹⁰.

Discret à un point qu'on lui en fait parfois le reproche, Jacques Le Pluart n'a jamais couru après les honneurs et n'est pas en compétition avec qui que ce soit. "Ce qui m'importe, c'est de tenter toujours de me surpasser et d'inventer des choses, tout en respectant les normes de la cuisine française", dit-il un peu timidement, comme il se doit. (...) C'est, semble-t-il, en restant fidèle aux principes rigoureux qu'on lui avait enseignés en France qu'il a conquis ses lettres de noblesse. « C'est en améliorant la procédure de préparation, en choisissant des produits plus frais et de meilleure qualité et en aménageant tout cela de façon différente par les assaisonnements, etc, que j'ai évolué, dit-il, et non pas en fabriquant un melting-pot de toutes les cuisines du monde et en faisant du tape-à-l'oeil avec des assiettes surdécorées.⁶¹¹

⁶⁰⁷ Pierre Champagne, « Fermeture de La Closerie : Québec perd une de ses meilleures table », *Le Soleil*, 20 avril 2002, p. H4

⁶⁰⁸ Anne Desjardins, « Du canard de l'entrée au dessert », *Le Soleil*, 8 mai 2004, p. H7

⁶⁰⁹ Entretien avec Normand Laprise, *Op. Cit.*

⁶¹⁰ Richard Côté, « La Closerie - La qualité sans concession », *Le Soleil*, 29 janvier 2000, p. I2

⁶¹¹ *Ibid*

En 2006, le chef prit en main les cuisines du Grill Sainte-Anne⁶¹². Le feu sacré des fourneaux brûlait toujours. On lui confia ensuite les rennes du restaurant La Crémaillère où il continua de régaler les fins palais jusqu'en mars 2014.

DAVID MCMILLAN

Natif de Cap-Rouge, en banlieue de Québec, David McMillan est le fils d'un père néo-écossais et d'une mère québécoise. Il fut donc élevé en anglais et en français. À la fin des années 1980, il déménagea à Montréal pour suivre une formation à l'ITHQ, pendant laquelle il travailla également dans les cuisines du restaurant Le Caveau. De 18 à 22 ans, il apprit beaucoup aux côtés du chef d'origine alsacienne Daniel Schandelmayer : « Je suis allé à l'ITHQ, mais là, on m'a montré à préparer de la nourriture pour des centres d'accueil ou le casino. Ma cuisine, c'est au Caveau que j'ai vu comment la faire. »⁶¹³ David McMillan poursuivit ensuite son apprentissage en Bourgogne, d'abord au restaurant d'un petit village où il travaillait 12 heures par jour, puis chez Jean-Paul Thibert, chef étoilé de Dijon.

C'était un fêlé ce gars-là. Il faisait des crises, Il devenait tout rouge. Je trouvais ça hyper-cool pareil.⁶¹⁴ En Bourgogne, c'est sauvage ! C'était l'apocalypse. Tous les jours, je me faisais crier après : t'es laid, t'es gros, t'es une merde, tu ne seras jamais un grand chef. L'abus verbal n'avait pas de limites !⁶¹⁵

De retour à Montréal, il fit un stage aux Halles et oeuvra auprès de Nicolas Jongleux. Ce jeune chef français fut son véritable mentor. Encore aujourd'hui. David McMillan s'inspire de la cuisine bourgeoise qu'il lui a enseignée. « Nicolas Jongleux était très, très, très, très dur ! Il jouait avec nos cerveaux. Il n'était pas fin. Mais je n'ai jamais, de toute ma vie, retravaillé avec quelqu'un d'aussi talentueux. »⁶¹⁶

Le jeune chef McMillan se rendut ensuite dans les cuisines du Sooke Harbour House à Vancouver. Le personnel de cette auberge réputée cuisinait strictement avec des ingrédients locaux. Pas question d'utiliser d'huile d'olive, ni même de jus d'orange. Et le changement de ton fut drastique : « J'étais tellement raide qu'après 48 heures, tous les cuisiniers me haïssaient à mourir ! Il a fallu que j'apprenne une différente manière de parler aux gens. Sur la côte ouest, on ne criait pas ! »⁶¹⁷ En 1994-1995, il mania les chaudrons de La Cigale. Puis en 1995, il reprit le flambeau de Martin Picard au Globe sur le boulevard St-

⁶¹² Stéphanie Bois-Houde, « Le Grill Ste-Anne - Second début », *Le Soleil*, 25 août 2006, p. A13

⁶¹³ Marie-Claude Lortie, « À table avec l'artiste cuisinier », *La Presse+*, 7 juin 2015, Écran 15

⁶¹⁴ Marie-France Léger, « Le Globe - Un resto boudé à l'Est, encensé à l'Ouest », *La Presse*, 1er février 2001, p. B5

⁶¹⁵ Ève Dumas, « David McMillan et Frédéric Morin », *La Presse+*, Gastronomie d'ici, 22 février 2014

⁶¹⁶ *Ibid*

⁶¹⁷ *Ibid*

Laurent. Dès son arrivée, il changea complètement le menu retirant sushis, pâtes et cuisine fusion. En 2002, David McMillan devint aussi copropriétaire du restaurant Rosalie.

Au bord de la dépression, un café avec son acolyte Frédéric Morin changea sa vie en 2005 et mena à la création du Joe Beef. L'établissement de la Petite-Bourgogne, situé en face du Théâtre Corona et à quelques minutes du Marché Atwater porterait le surnom du tenancier d'une taverne célèbre du 19^e siècle. C'était un pari risqué. Loin du centre-ville, dans un vieux quartier ouvrier, ce petit restaurant de 25 places serait ouvert 5 jours semaines et fermerait ses portes dix semaines par année pour permettre aux propriétaires de prendre des vacances. La mission première des deux hommes était de redécouvrir leur passion de cuisiner, mais surtout de s'amuser. McMillan et Morin rénoverent l'espace de leurs propres mains. Ils construisirent un potager, une serre et un fumoir derrière le restaurant. La conjointe de Frédéric, Allison Cunningham, compléta le trio d'entrepreneurs pour s'occuper de la comptabilité.

Très vite, le Joe Beef devint l'une des adresses gastronomiques les plus courues de Montréal. Avec l'escriveau qui change au gré des arrivages et des envies des chefs, le style de cuisine est typiquement montréalais.

Based on French traditions, drawing on the province's wider culinary culture of casse-croûtes and public markets, it's attuned to fine dining but unafraid of trash. The result is something that can only be called l'art culinaire montréalais. Where else would you find Velveeta éclairs, foie gras breakfast sandwiches and veal liver brisket?⁶¹⁸

La cuisine robuste du Joe Beef, tout comme celle de Martin Picard, a largement influencé la scène culinaire de la métropole québécoise. Au début de l'aventure, les chefs étaient loin de se douter que leur troquet ferait un jour partie de la Sainte-Trinité des restaurants montréalais.

Every once in a while, there comes a restaurant that defines its city at a particular moment in time. It says something about the zeitgeist of the last decade that a boisterous 30-seater in an off-the-beaten path Montreal neighbourhood could rise to such prominence in the dining scene. Since opening in 2005, Joe Beef has become an iconic dinner destination while managing to retain its insider status - a restaurant du moment referenced in international guidebooks and magazines, but also one proudly pointed to by locals as a place to get a real taste of what we're all about.⁶¹⁹

Right now the kings of doing things their way on our scene are Joe Beef's chefowners David McMillan and Frédéric Morin. I can't think of two chefs in Montreal, Quebec or even Canada right now who are riding as big a wave of admiration. But it didn't happen overnight.⁶²⁰

⁶¹⁸ Sarah Musgrave, « Joe Beef : a real taste of Montreal », *The Gazette*, 8 octobre 2011, p.G2

⁶¹⁹ *Ibid*

⁶²⁰ Lesley Chesterman, « Fine dining - Joe Beef », *The Gazette*, 13 août 2011, p. G5

Pendant les deux premières années d'opération, Joe Beef était victime de son succès. Le restaurant affichait complet un mois d'avance, ce qui posait problème pour gérer les réservations. À l'automne 2007, le tandem ouvrit donc un second restaurant lorsqu'un local se libéra à deux portes du premier établissement : la taverne Liverpool House. Encore une fois, il s'agissait d'un clin d'œil historique puisqu'à une autre époque, le Liverpool House fut le concurrent de la cantine de Joe Beef. Un petit dernier voisin s'est ajouté en 2013, le bar à vins le Vin Papillon.

En 2014, David McMillan était le 2^e chef québécois le plus cité à l'étranger⁶²¹. Ce personnage coloré à la carrure imposante et à la voix forte incarne en quelque sorte l'âme contemporaine du véritable Joe Beef.

FREDERIC MORIN

Né en 1975, Frédéric Morin est diplômé de l'École hôtelière des Laurentides. Dès son jeune âge, ses grands-parents d'origine belge devinrent son inspiration pour cuisiner. Les légumes qu'ils faisaient pousser dans leur potager, comme les endives, se retrouvaient sur la table. Son grand-père lui apprenait aussi à faire des omelettes. Plus tard, Frédéric travailla comme marchand au Marché Jean-Talon à Montréal. Lorsqu'il termina son cours de cuisine, il poursuivit l'apprentissage du métier dans deux illustres enseignes : au Toqué! avec Normand Laprise et aux Caprices de Nicolas avec Nicolas Jongleux. En 1999, la magie de Frédéric Morin opéra auprès des célébrités qui fréquentaient le Globe. Il était co-chef de l'établissement avec David McMillan. Leur cuisine du marché audacieuse fut remarquée.

À 30 ans, alors que Frédéric rêvait de déménager dans les maritimes, le projet d'ouverture du gargantuesque Joe Beef le convainquit de demeurer au Québec. L'établissement se hissa à la 81^e place des meilleures tables au monde en 2015, une première pour un restaurant québécois⁶²².

CLAUDE PELLETIER

Formé à l'École culinaire de Rivière-du-Loup puis à l'ITHQ, Claude Pelletier travailla dans les cuisines de La Sapinière avec Marcel Kretz à la fin des années 1980. Le chef alsacien fut son mentor et l'incita à participer à des compétitions culinaires. En 1995, Claude Pelletier devint chef du Mediterraneo, un restaurant montréalais très en vogue. En juillet 2001, il fonda le Cube, un établissement d'avant-garde situé dans l'Hôtel Saint-Paul qui fit

⁶²¹ Audrey Lavoie, « Ces chefs qui font rayonner le Québec », *Métro Montréal*, 28 août 2014, p.26

⁶²² Marie-Claude Lortie, « Joe Beef : 81^e table au monde », *La Presse*, Cahier Gourmand, 30 mai 2015, p.4

furieux. Ce haut-lieu de la gastronomie fut l'un des premiers restaurants à délaisser les nappes blanches, comme quoi la scène culinaire de la métropole prenait un virage plus décontracté. Le critique culinaire Jean-Philippe Tastet fut ébloui : « Au milieu de tout ce brouhaha, un grand chef et une cuisine de haute voltige. »⁶²³ Claude Pelletier quitta le Cube en 2004 pour devenir chef copropriétaire du restaurant Le Club Chasse et pêche, puis du restaurant Le Filet en 2011 ainsi que du Serpent et de la Fonderie Darling en 2013. Dans toute cette aventure, il fut épaulé par son partenaire d'affaires Hubert Marsolais.

Partout où Claude Pelletier a cuisiné, il a fait sensation comme en témoignent les commentaires de Marie-France Léger en 2002 et de Robert Beauchemin en 2006 dans *La Presse*.

Claude Pelletier, chef et propriétaire associé du restaurant Cube, n'est pas d'un naturel très expansif. Celui qui a reçu l'Étoile de la gastronomie au dernier Gala culinaire Charton-Hobbs, est plus à l'aise en cuisine et dans ses discussions avec les fournisseurs qu'avec un calepin sous le nez. Le feu et les flammes, il les réserve donc pour ses casseroles, dont plusieurs disent qu'elles abritent un condensé de la cuisine montréalaise d'aujourd'hui, dans ce qui se fait de plus moderne et de plus délectable.⁶²⁴

Comme le disait Alain Ducasse, ce sont les chefs qui font le moins de bruit qui font souvent la meilleure cuisine. C'est en tout cas ce que le magazine *En Route* a confirmé dès l'ouverture du restaurant Le Club Chasse et Pêche, le nommant l'un des trois meilleurs nouveaux restaurants au Canada en 2004. Depuis, les honneurs se sont succédés. La plupart des grands quotidiens du pays et des revues de cuisine sérieuses ont parlé du Club. Le *Gourmet Magazine* l'a même qualifié de « sans défaut ».⁶²⁵

Pendant de nombreuses années, Claude Pelletier a été le grand maître d'œuvre d'une cuisine bourgeoise, à la fois moderne et traditionnelle, où la fraîcheur faisait foi de tout. Il joue désormais le rôle du contremaître qui supervise les chantiers culinaires de ses trois établissements. En 2005, son restaurant Le Club Chasse et pêche s'est classé 5^e sur les 10 meilleurs nouveaux restaurants canadiens selon le magazine *En Route*.

IAN PERREAULT

Né à Plessville, Ian Perreault débuta sa carrière en restauration à l'âge de 16 ans dans une pizzeria des Cantons-de-l'Est. Il entreprit d'abord des études collégiales en comptabilité mais retourna rapidement à son premier amour, la cuisine. Il suivit alors une formation à l'école Le Triolet de Sherbrooke puis à l'ITHQ, où il rencontra les professeurs Jean-Paul Grappe et Jean-Claude Belmont qui marquèrent son parcours. Il effectua un stage

⁶²³ Jean-Philippe Tastet, « Après Le Club et Le Filet, Le Serpent », *Le Devoir*, 24 janvier 2014, p. B7

⁶²⁴ Marie-France Léger, « Chef au Cube », *La Presse*, 10 janvier 2002, p. B4

⁶²⁵ Robert Beauchemin, « Dans les pommes », *La Presse*, 14 octobre 2006, p. ACTUEL2

de trois mois avec le chef bourguignon Jean-Paul Thibert, en France, où il apprit l'importance de la rigueur en cuisine. Ian Perreault travailla dans 18 restaurants avant d'ouvrir son propre établissement. Il côtoya notamment le chef Nicolas Jongleux dans les cuisines du Jongleux Café et des Caprices de Nicolas ; Normand Laprise au Toqué! et Jacques Lapointe au Café Massawippi de North Hatley. À l'été 2000, Perreault fonda le Area. Sa cuisine fut rapidement saluée par la critique qui appréciait la fougue et la modernité du jeune chef. Innovation, produits du Québec et fraîcheur étaient les ingrédients clé de sa recette à succès. En 2003, le petit frère de ce restaurant, le Rest-Area, ouvrit ses portes aux Ailes de la mode. L'aventure ne dura toutefois que quelques mois. En 2007, c'est le Area qui fit faillite. Ian Perreault travailla alors comme chef au restaurant Halte urbaine, dont il devint propriétaire. En 2008, il mit sur pied le service de traiteur Ian Perreault Prêts-à-manger qu'il ferma cinq ans plus tard pour ouvrir à le restaurant Chez Lionel à Boucherville. Peu de temps après s'ajouta Chez Lionel Prêt-à-manger au Quartier Dix30. Au fil des ans, Ian Perreault fut aussi consultant pour le Café Bistro du Café McCord, Madépices et les Vergers Duhaime. En 2004, il reçut le Prix Roger-Champoux de la Fondation des Amis de l'Art Culinaire à Montréal. À l'automne 2007, il publia Cuisine revisitée, un livre qui présente une trentaine de recettes traditionnelles québécoises réinventées.

« Perreault parle de la cuisine qu'il fait chez lui, avec un grand «C», mais la conjugue à coups de produits frais, de touches légères, d'élégance discrète et d'un soupçon de nationalisme », écrivit Robert Beauchemin à son sujet en 2007. Habitué des plateaux de télévision, le chef a été l'invité de nombreuses émissions, dont celles de Daniel Pinard, Jean Soulard et Josée Di Stasio, etc. Il a également participé à Un chef à l'oreille à Radio-Canada.

MARTIN PICARD

Martin Picard est né le 20 novembre 1966 à Repentigny. De 1969 à 1972, il vécut au Maroc où son père enseignait les mathématiques. De retour sur la rive nord de Montréal, Martin compléta en 1986 un diplôme d'études collégiales en sciences administratives au Collège de l'Assomption. Sur un coup de tête, il s'inscrivit en Technique de gestion des services alimentaires et de restauration à l'ITHQ. Il rêvait alors de devenir directeur général du luxueux Hôtel Ritz Carlton de Montréal. Mais comme sa demande arriva en retard, elle fut refusée. À la suggestion de l'ITHQ, il suivit des cours de gestion hôtelière pendant un an, pour ensuite faire le saut en gestion des services alimentaires.

Au printemps 1988, Martin Picard effectua un stage de quatre semaines au prestigieux Hôtel Radio dirigé par Michel Mioche à Chamelières en France. Le travail de serveur ne lui plaisait guère. Il demanda donc un transfert en cuisine. C'est là qu'il découvrit

qu'il adorait manipuler les ingrédients. Il s'extasiait devant la cave à vin composée de milliers de bouteilles dont il faisait l'inventaire à temps perdu. Pendant son séjour là-bas, le critique culinaire Christian Millau décerna une note de 18 sur 20 à l'établissement. Cette nouvelle arrosée de champagne émerveilla le jeune Picard. Même l'ancien président français Valéry Giscard D'Estaing vint déguster un repas à l'hôtel. Fini l'idée de diriger le Ritz Carlton... Martin Picard voulait dorénavant cuisinier. Cette profession qui n'avait jamais été noble à ses yeux venait de prendre un tout autre sens.

De retour au Québec, il opta pour des cours de cuisine évolutive en hôtellerie et restauration. Il plongea à fond dans l'univers des grands chefs français, dévorant livres et vidéos. Il quitta l'ITHQ en 1990 puis participa à une panoplie de concours culinaires pour obtenir des stages en France et en Italie. Il fit également un passage chez Serge Bruyère à Québec et chez Daniel Boulud à New York. Entre ses stages, il travailla de 1989 à 1993 avec Normand Laprise, tant au Citrus qu'au Toqué !

En 1994, le chef Picard se fit remarquer au restaurant Le Globe puis en 1997, au Club des Pins. L'établissement fut toutefois vendu au début de l'année 2000 ce qui le força à imaginer son propre restaurant et à trouver le financement nécessaire. Au Pied de Cochon a donc ouvert ses portes en novembre 2001. Et depuis, c'est un incontournable de la sacène gastronomique québécoise. L'adjectif « picardesque »⁶²⁶ décrit la cuisine costaude de Martin Picard, une cuisine profondément ancrée dans la culture québécoise. En 2004, le célèbre chef Anthony Bourdain parla de la poutine au foie gras de Martin Picard comme d'une révélation et il affirma que le chef québécois était son nouveau héros⁶²⁷. En avril 2006, dans un épisode de la populaire émission américaine *No Reservations*, Bourdain mangea une dizaine de plats au foie gras à la table de Picard, une autre vitrine incroyable pour le chef rebelle de Montréal. Il soutint alors que Martin Picard était « l'un des cinq ou six grands personnages classiques de l'histoire culinaire. »⁶²⁸

À l'automne 2006, cet épicurien plus grand que nature publia son premier livre de chef : *Au Pied de Cochon — L'Album*. L'ouvrage collectif d'un esthétisme irréprochable ressemble à un album de famille qui met en vedette l'équipe du restaurant, les fournisseurs, les produits et les recettes.

⁶²⁶ Le terme a été utilisé en premier par Marie-Claude Lortie dans la chronique « Le homard et sa divine guédlle » publiée dans *La Presse* le 23 juin 2004.

⁶²⁷ Marie-Claude Lortie, « La poutine au foie gras ? Une révélation », *La Presse*, 6 novembre 2004, p. Actuel 1.

⁶²⁸ « Martin Picard », *Encyclopédie canadienne*, en ligne : <http://www.encyclopediecanadienne.ca/fr/article/martin-picard/>

En 2008, le chef acheta une érablière située à une heure de Montréal pour produire son propre sirop. Après avoir dépoussiéré les traditions culinaires du Québec dans son premier restaurant, il ouvrit La Cabane à sucre Au pied de Cochon. En renouvelant cette tradition inscrite dans les gènes des Québécois, Picard poussa sa philosophie encore plus loin. C'est l'oncle de Martin Picard qui produit l'or blond. La brigade utilise ce trésor culinaire à toutes les sauces. Le chef prouve qu'au-delà de son aspect folklorique, le sirop d'érable est un produit noble. Sur le vaste domaine, le chef élève aussi ses propres cochons qu'il engraisse avec des pommes et des citrouilles. Courges, fines herbes et champignons sont cultivés sur le site. La cabane à sucre joue le rôle d'un vaste laboratoire. Avec son immense cuisine à aire ouverte, sa pièce d'évaporation moderne et une salle à manger aux airs de chalet branché, la cabane tout comme le menu sont rustiques et chics. Le public peut en profiter au printemps, pendant la saison des sucres, et lors des récoltes, à l'automne. Les réservations se font en ligne des mois d'avance. Deux fois l'an, on s'arrache les places qui s'envolent comme des petits pains chauds. 10 000 personnes s'attablent pour y partager un festin rabelaisien annuellement. Une expérience qui va à contre-courant d'une culture qui privilégie une alimentation faible en sucre et en gras : « De la bouffe de cabane réinventée, tout sauf diète, et qui satisferait Gargantua et Pantagruel. »⁶²⁹ Avec cette nouvelle aventure culinaire, l'effet Picard se fit sentir une fois de plus. D'autres chefs firent à leur tour l'acquisition d'érablières.

À l'automne 2012, Martin Picard publia un second ouvrage, *Cabane à sucre au Pied de Cochon*, dans lequel il fit l'éloge du sirop d'érable sur près de 400 pages. Le recueil photographique remporta le prix du livre de l'année aux *Gourmand World Cookbook Awards* en 2013 ainsi qu'au *Taste Canada food writing awards* dans la catégorie « sujet unique ». Puis à l'été 2013, la famille du Pied de cochon s'agrandit encore avec l'arrivée d'un camion de rue servant beignes sucrés, beignes cochon au smoked-meat de porc, au jambon blanc ou à la langue de porc, manchons de canard et poutine au foie gras.

L'enfant terrible de la cuisine québécoise, un chef carnivore au franc-parler, est une rockstar de la télé. Vedette du documentaire *Durs à cuire* de Guillaume Sylvestre en 2007 aux côtés de Normand Laprise, il s'illustra ensuite dans les deux saisons de la série Martin sur la route diffusée en 2007 et en 2008 à Radio-Canada. Il sillonna alors le Québec pour dénicher des trésors culinaires aux côtés de son sous-chef Hugue Dufour. Ces deux bons vivants s'amusèrent à déconstruire et réinventer les plats traditionnels des différentes régions de la province en misant sur l'aspect sauvage du terroir. Le pendant anglophone de cette émission, *The Wild Chef*, connut aussi un vif succès sur le réseau *Food Network* en 2008.

⁶²⁹ Richard Therrien, « Martin à la cabane », *Le Soleil*, 7 février 2013, Arts et Spectacles, p.13.

Cinq ans plus tard, l'homme qui sait parler aux érables nous présentait le docu-réalité Un chef à la cabane à Télé-Québec. Dans son antre de Saint-Benoît-de-Mirabel, vêtu de ses bottes de fermier, il présente les coulisses de l'érablière. Une sorte d'avant-goût de l'expérience picardesque qui attend les clients, mais surtout une façon de parler de l'identité culinaire québécoise.

Martin Picard est le deuxième chef le plus médiatisé du Québec après son mentor Normand Laprise, et arrive au quatrième rang des chefs de la Belle Province les plus cités à l'étranger. Il a remporté l'Étoile de la gastronomie en 2003 au 11^e Gala Culinaire Charton-Hobbs. Il a également été récipiendaire du Prix Roger Champoux de la Fondation des Amis de l'art culinaire en 2007.

FRANCINE ROY

La chef Francine Roy donna le coup d'envoi de La Table des Roy en 1979 avec son mari André aux Îles-de-la-Madeleine. Le couple avait eu le coup de foudre pour cette maison lors d'un voyage et décida de l'acheter en 1978 pour la transformer en restaurant. Francine concoctait les repas et André faisait le service. Dix ans plus tard, le couple vendit l'établissement à Johanne Vigneault, une employée qui poursuivit l'aventure de La Table des Roy tout en récupérant la maison paternelle. La famille Roy, elle, déménagea sur la Côte-de-Beaupré où elle fonda La Camarine en 1991. Le restaurant connu rapidement du succès.

Mme Roy a toujours eu un bon palais et un goût certain comme aime le dire son mari. Elle était une bonne cuisinière à la maison, elle est devenue une chef réputée qui n'a rien à envier aux meilleurs de sa profession. Elle est acceptée par ses confrères, mais elle a été obligée de tracer sa propre voie. Pas certain qu'un chef l'aurait embauchée comme apprentie et lui aurait permis d'atteindre le sommet. Si elle n'avait pas été propriétaire de son restaurant, elle aurait eu de la difficulté à développer son talent naturel.⁶³⁰, souligna Claude Goyette dans *Le Soleil* en 1994.

Le restaurant qui avait acquis une renommée exceptionnelle et qui était considéré comme une des meilleures tables du Québec, fut racheté à la famille Roy par des employés en 1998. Un trio composé de Philippe Robitaille (chef-adjoint de Francine Roy), du maître d'hôtel Éric Blais et du serveur René Simon prit les commandes de La Camarine. L'établissement ferma finalement ses portes en 2005.

⁶³⁰ Claude Goyette, « Les femmes dans la restauration - Francine Roy... une cuisinière devenue chef », *Le Soleil*, 1 octobre 1994, p. F4

DYAN SOLOMON

Dyan Solomon est née en Ontario. À l'âge de 14 ans, sa mère lui dénicha un emploi étudiant dans un service de traiteur appartenant à des amies de famille. Là-bas, tout était concocté maison. Les deux femmes chefs lui montrèrent les bases de la cuisine. Plus tard, lorsqu'elle étudia à l'Université McGill de Montréal, elle créa sa propre entreprise de traiteur. À partir de son appartement, elle fournissait des plateaux de nourriture pour des réunions, des événements ou des soirées sur le campus.

En 1989, alors qu'elle complétait une maîtrise en littérature anglaise à l'Université McGill, elle réalisa qu'elle préfèrait l'art culinaire. Elle travailla d'ailleurs comme cuisinière dans le cadre d'un programme de reforestation dans l'Ouest ontarien. Cette cuisine de brousse, sans électricité, aiguisa son sens de l'imagination et de la débrouillardise. En 1995, elle gradua du *New England Culinary Institute* au Vermont. Pendant ses études, elle fit un premier stage au Toqué! où elle rencontra le boulanger Eric Girard, qui lui avait été formé à l'ITHQ. Elle compléta un deuxième stage au restaurant de la chef Corinna Mozo, à Boston, qui venait tout juste d'être nommée découverte de l'année par le magazine *Bon Appétit*. De retour à Montréal, elle travailla chez Toqué! où on lui confia le poste de chef de partie du garde-manger. Normand Laprise l'envoya ensuite suivre une formation en pâtisserie au Ritz Carlton de Washington, après quoi elle fut promue pâtissière. Au Toqué!, Éric Girard et Dyan Solomon tombèrent en amour. Caressant le rêve d'ouvrir sa propre boulangerie, son conjoint quitta le Toqué! et Dyan Solomon décida de le suivre dans cette aventure. En 1997, le duo donna le coup d'envoi d'Olive et Gourmando dans le Vieux-Montréal. Le couple fournit d'abord les restaurateurs en pain, mais récolta rapidement les honneurs du public. Les gens firent la file pour manger soupes, sandwichs, salades, pains, pâtisseries et brownies, le tout concocté avec des produits locaux, frais et de qualité. La petite boulangerie de cinq places s'agrandit et devint un café-restaurant réputé de Montréal. Presque 20 ans après le début de cette entreprise, les acolytes désormais séparés, ouvrirent le restaurant Foxy en 2015 sur la rue Notre-Dame dans Griffintown. Cet établissement offre une cuisine campagnarde et des vins naturels. Même s'ils ne sont plus partenaires de vie, les partenaires d'affaires poursuivent à leur façon la quête d'excellence de leur mentor Normand Laprise. Dyan Solomon est par ailleurs une des invitées chouchou du plateau télévisé de Josée Di Stasio.

JEAN SOULARD

Jean Soulard est né en 1952 dans le petit bourg de La Gaubretière en Vendée, un fief qui regroupait près de 2000 habitants. Tout comme Marcel Kretz, il était haut comme trois pommes quand il est tombé dans la marmite. L'une de ses grands-mères possédait la

boulangerie du village et l'autre était aubergiste. C'est avec elles qu'il apprit les rudiments de la cuisine, mais aussi avec ses parents qui travaillaient dans le domaine de l'alimentation. D'ailleurs, l'histoire veut que Jean Soulard soit né juste après que sa mère eut terminé la confection d'une sauce hollandaise pour un mariage qui avait lieu à l'auberge familiale⁶³¹. Le patrimoine culinaire de Jean Soulard a donc de quoi impressionner. C'est avec ce bagage d'expérience qu'il a fait son entrée à l'École hôtelière de Saumur en 1966. Trois ans plus tard, il reçut le titre de Meilleur apprenti-cuisinier de France.

Diplôme de cuisinier en poche, il travailla alors dans plusieurs petites auberges avant de partir à la conquête du monde. En 1972, il fut embauché à la Maison Prunier de Londres, puis en 1974, à l'Auberge du Père Bise de Talloires. Il oeuvra ensuite en Suisse, puis entra dans le giron de la chaîne hôtelière Hilton qui le mena au Reine Elizabeth de Montréal en 1975. Cette année-là, il fit aussi un saut à L'Éperlan de Québec. En 1976, il quitta la Belle Province pour l'Asie, où on lui offra de diriger les cuisines du Guam Hilton. Il cuisina également à Tokyo, Hong Kong et Manille avant de revenir à Québec en 1978. Le jeune chef tombe alors sous le charme de la ville.

À 26 ans, Jean Soulard posa donc ses pénates dans la capitale québécoise et enfila la toque de l'Hôtel Hilton. Au fil des ans, il cumula les fonctions de directeur de la restauration et de chef exécutif du Hilton Québec. En 1989, ses pairs le nommèrent chef de l'année. En 1993, il décida de relever un tout autre défi en dirigeant la brigade des prestigieuses cuisines du Château Frontenac. Alors que l'établissement ouvert en 1893 célébrait son centenaire, il en devint le quinzième chef cuisinier. La tâche était colossale : superviser la préparation de 2000 à 3000 repas par jour, coordonner le travail de 120 employés, acheter pour un demi-million de dollars de nourriture par mois. Jean Soulard se démarqua rapidement par son militantisme en faveur des produits québécois, mais aussi par quelques coups d'éclat comme un jardin d'herbes aromatiques, des ruches et des poules qu'il installa sur le toit du Château. Il se fit un devoir de faire découvrir les ingrédients de la Belle Province et de valoriser les artisans producteurs du Québec. Il se positionna rapidement comme l'un des ambassadeurs de la gastronomie québécoise. À l'âge de 60 ans, Jean Soulard raccrocha son tablier en mars 2013.

Excellent communicateur, il fut l'un des premiers chefs contemporains du Québec à publier un livre de cuisine en 1990. Cette tradition était déjà bien ancrée en France mais n'avait pas encore pris racine chez nous. *La santé dans les grands plats* connut du succès.

⁶³¹ Anne Desjardins, « Dans les cuisines du Château Frontenac avec Jean Soulard », *Le Soleil*, 12 octobre 2002, p. H1

Au fil des ans, Jean Soulard en publia sept autres : *Comme au Château* en 1995 traduit en anglais sous le titre de *Château cuisine* en 1997 ; *Naturellement* en 1999 ; *Entre Amis* en 2004 ; *L'équilibre* en 2006 ; *400 ans de gastronomie à Québec* en 2008 ; la première édition du livre *Le grand Soulard de la cuisine* en 2011 et la seconde en 2013. Ses passages à la radio et à la télévision ont toujours été fréquents. Il a notamment été chroniqueur pour les émissions Vins et fromages, Fleurs et jardins, Le monde à table, Salut Bonjour, etc. Sa carrière télévisuelle a surtout été marquée par l'animation de sa propre émission, Cuisinez avec Jean Soulard, de 1999 à 2005. Juge à l'émission Un chef à l'oreille, il a aussi rédigé une chronique hebdomadaire dans *Le Soleil* intitulée « Simplement Soulard ».

LAURIER THERRIEN

Laurier Therrien et sa conjointe Chantal Miclette ouvrirent le restaurant La Tanière en 1977 dans le rang Saint-Ange à Sainte-Foy. Tous deux diplômés de l'ITHQ, il avait d'abord administré des restaurants alors qu'elle enseignait la cuisine.

À sa sortie de l'école, Laurier Therrien, tout feu tout flamme, s'était juré de travailler à donner une nouvelle orientation à la cuisine québécoise, de donner toujours à sa clientèle le meilleur produit et de ne pas laisser les poudres et autres produits chimiques ou artificiels entrer dans ses sauces tout comme dans l'ensemble de ses mets. « Je suis toujours resté fidèle à ce choix comme je suis resté fidèle à mes éléments classiques comme le riz sauvage ou la tarte au sucre »⁶³², rappela-t-il sous la plume de Richard Côté dans *Le Soleil* en 2000.

Inspiré par la philosophie de Renaud Cyr, Laurier Therrien enfila donc un tablier à La Tanière alors que sa partenaire s'occupait de l'accueil et de la gestion du restaurant. Dans le magazine *L'Actualité* en 1993, Hélène-Andrée Bizier décrit ce duo qui fit vite fureur.

Le talent de l'un et de l'autre a provoqué une révolution. (...) Ces deux ermites ont à ce point vaincu la solitude que La Tanière, l'une des meilleures tables du Québec, ne désemplit pas. Végétariens et amis des bêtes s'abstiennent, car pleuvent ici les souvenirs de chasses fructueuses : wapiti et bison vous observent. La carte a l'apparence du dépouillement, mais les rubriques « Plume » et « Poil » réservent des surprises réalisées, ainsi le veut la loi, avec du gibier d'élevage. Indigène ou importé. Superbe, cette assiette de charcuterie où se côtoient de fines tranches de magret de canard légèrement fumé, une mousse de foies de caillies veloutée, une sombre terrine de lièvre et une autre de gibier entremêlant loup marin, foie de sanglier et caribou. La star de l'assiette, le jambonneau de lièvre dont la chair confite est lustrée, ferme et agréablement salée. Fine cette autre assiette où de fermes copeaux de truite entourent de souples tranches de saumon de l'Atlantique qui ont été soumis au fumoir poivré de La Tanière. À goûter absolument: le sauté de champignons sauvages, vraie soupe forestière crémeuse où se superposent bolets, pleurotes, gyromitres et champignons de couche. L'excellent foie de canard poêlé n'était pas à moitié aussi voluptueux que le carré de cerf dont la chair rosée n'offrait pas la moindre résistance. On trouvait exceptionnellement dans cette assiette un filet de caribou de l'Ungava, une viande sanguine et ferme dont la saveur sauvage était accentuée par une gelée de cèdre.⁶³³

⁶³² Richard Côté, « Restaurant La Tanière - Le miracle à l'ouest de Sainte-Anne-de-Beaupré », *Le Soleil*, 4 novembre 2000, p. 14

⁶³³ Hélène-Andrée Bizier, « La Tanière », *L'Actualité*, no. Vol: 18 No: 16, 15 octobre 1993, p. 87

Leader du mouvement de la cuisine du terroir, Laurier Therrien fut également le premier distributeur de gibier au Québec. Il servait de la viande sauvage ou d'élevage bien avant qu'elle ne fasse partie des tendances culinaires. Il connaissait le potentiel gustatif des produits de venaison et des volailles fines. À partir de son restaurant, il distribua du cerf de Nouvelle-Zélande dès 1985. Puis en 1990, il décida de diversifier son inventaire de viandes et de baptiser cette entreprise Les Gibiers Canabec. Cinq ans plus tard, il dissocia cette compagnie de La Tanière et implanta une usine à Saint-Émile.

En 1995, Laurier Therrien participa avec d'autres amateurs de gibier comme Jean-Paul Grappe, au processus qui permit enfin de commercialiser le caribou du Québec. Ce gibier à poils du Nunavik était considéré comme la crème de la crème. Le chef propriétaire de La Tanière fit alors partie de l'équipe de formation du personnel des centres de transformation nordiques qui assuraient la qualité de la viande et de la découpe de caribou.⁶³⁴ Il faut dire qu'au fil des ans, le disciple de Renaud Cyr était devenu une référence en la matière.⁶³⁵ Il n'hésitait d'ailleurs pas à partager ses trucs et ses recettes sur plusieurs tribunes.⁶³⁶

En 25 ans d'opération, le restaurant reçut de nombreuses décorations. L'établissement fut notamment honoré en 1992 par la Fondation des amis de l'art culinaire qui remit le prix Roger-Champoux aux propriétaires⁶³⁷ ainsi qu'une médaille pour souligner le mérite professionnel du chef. En 1993, tout comme Françoise Kayler, Laurier Therrien se vit décerner un diplôme *honoris causa* pour souligner son apport au développement de l'ITHQ et du tourisme québécois à l'occasion du 25^e anniversaire de l'Institut.⁶³⁸ Son legs le plus important fut certainement d'avoir éveillé les papilles des Québécois, ce que plusieurs journalistes n'ont pas manqué de souligner.⁶³⁹ En 2002, le couple a vendu La Tanière à sa nièce Karen Therrien et à son conjoint Frédéric Laplante.⁶⁴⁰

⁶³⁴ Françoise Kayler, « Dans votre assiette : le caribou du Nunavik », *La Presse*, 7 mai 1995, p.C5

⁶³⁵ Claude Goyette, « Secrets du chef - Attention à la cuisson du gibier », *Le Soleil*, 2 avril 1994, p.G1

⁶³⁶ Louis-Guy Lemieux, « Retour de la chasse - Les trucs de Laurier Therrien pour apprêter le gibier », *Le Soleil*, 25 novembre 2000, p. I10

⁶³⁷ « La Tanière honorée », *Le Soleil*, 31 décembre 1992, p. E8

⁶³⁸ Danielle Bonneau, « L'Institut du tourisme décerne 15 diplômes *honoris causa* dont un à Françoise Kayler », *La Presse*, 27 novembre 1993, p. I7

⁶³⁹ Louis-Guy Lemieux, « Du gibier pour tous les goûts », *Le Soleil*, 25 novembre 2000, p. I11

⁶⁴⁰ « Établi depuis 1977, le restaurant La Tanière a initié plusieurs épicuriens à la dégustation des petits et grands gibiers. Grâce à des apprêts raffinés, les anciens propriétaires, Laurier Therrien et Chantal Miclette, ont contribué à faire évoluer les perceptions à propos de ces chairs longtemps considérées comme rustiques ou péjorativement limitées au statut de « viandes de bois. Depuis l'hiver 2003, c'est Karène Therrien, la nièce de monsieur, et son conjoint Frédéric Laplante (en cuisine) qui ont repris le flambeau. Et dignement ! » - Stéphanie Bois-Houde, « Restaurant La Tanière - Au poil ! », *Le Soleil*, 17 décembre 2005, p. G12

DIANE TREMBLAY

En 1983, Diane Tremblay eut une révélation en mangeant au restaurant de Serge Bruyère à Québec. « Il offrait une cuisine qui était différente de ce qu'on pouvait retrouver ailleurs, une restauration différente. C'était la grande table, le confort, le service impeccable. Et cela, dans les règles de l'art. J'ai carrément eu un coup de foudre et je me suis dit que c'était ça que je voulais faire, parce que je voulais faire quelque chose de différent.⁶⁴¹ » Or, l'inscription de la jeune femme à l'ITHQ fut refusée.

Le chef Benoît Lechasseur l'embaucha toutefois à Jonquière en 1984, alors qu'elle n'avait que 22 ans. Peu de temps après, Diane Tremblay devint propriétaire du restaurant Le Chasseur. Autodidacte, la Saguenéenne lut le *Larousse gastronomique* a plusieurs reprises et se familiarisa avec les étoiles culinaires montantes de l'époque comme Paul Bocuse, Pierre Gagnaire et Michel Bras. « Je n'avais pas de barrière parce que je ne suis pas allée à l'école en cuisine. C'était vraiment mon palais, mes yeux, mon odorat et la texture qui décidaient.⁶⁴² » Très tôt, Diane axa sa philosophie sur une cuisine intuitive basée sur les cinq sens. « Je cherchais une façon de me distinguer et que la région du Saguenay-Lac-Saint-Jean devienne une destination gastronomique. Je me suis mise à gagner des concours, à faire l'objet d'articles, à donner des entrevues. J'atteignais les gens qui recherchaient quelque chose de particulier.⁶⁴³ »

En 1989, elle déménagea son restaurant à Chicoutimi mais ne fit pas de bonnes affaires. Le Chasseur ferma ses portes en 1993. Épuisée, Diane Tremblay prit alors un moment de repos avant d'ouvrir un nouvel établissement en 1994 : Le Privilège. Cette maison demeura ouverte jusqu'en 2007 avant de fermer pendant trois ans puis de rouvrir dans une formule traiteur-boutique-atelier. En 2013, Diane Tremblay quitta définitivement sa région natale pour enseigner la cuisine au Collège Mérici à Québec jusqu'en 2015. Début 2016, elle fonda l'entreprise C'créatif avec la designer graphique Danielle Pichette, une boîte qui marie création culinaire et graphisme.

De l'époque du restaurant Le Chasseur jusqu'à la fermeture du Privilège, la chef a conservé sa prestigieuse cote de Quatre diamants. Parmi la vingtaine de prix remportés, *Un Privilège à votre table* a été couronné meilleur livre au monde écrit par une femme chef au *Gourmand World Cookbook Awards* de 2005. Diane Tremblay a également été nommée femme d'affaires de l'année en 2002 au Saguenay-Lac-Saint-Jean. Elle a participé à

⁶⁴¹ Entretien avec Diane Tremblay, *Op.Cit.*

⁶⁴² *Ibid*

⁶⁴³ *Ibid*

plusieurs émissions de télévision et de radio au cours de sa carrière. Détentrice d'une maîtrise en administration des affaires, elle est également diplômée de l'Institut des hautes études du goût, de la gastronomie et des arts de la table à l'Université de Reims en France. Elle a aussi mis sur pied un certificat en gestion de l'hôtellerie et de la restauration des terroirs à l'Université du Québec à Chicoutimi qui n'a toutefois pas pris son envol.

DANIEL VEZINA

Né en 1961 dans la région de Québec, Daniel Vézina obtint son diplôme de cuisine professionnelle de la Polyvalente de Charlesbourg en 1979. Il travailla au Continental, puis avec Hervé Toussaint⁶⁴⁴ au Louis-Hébert. Tout comme Serge Bruyère, Hervé Toussaint, qui avait longtemps collaboré avec Jacques Le Pluart au Marie-Clarisse, faisait de la Nouvelle Cuisine. D'autres aussi, comme Jean Soulard et Jean-Michel Alain⁶⁴⁵, se situaient dans cette mouvance. « Les chefs européens nous ont allumés sur la Nouvelle Cuisine, le dressage des assiettes, la propreté, la chaleur des assiettes.⁶⁴⁶ » La philosophie de la fraîcheur permit à des micro-producteurs comme Jean Leblond des Éboulements de développer leur savoir-faire. Lorsque Daniel Vézina quitta le Louis-Hébert pour L'Échaudée, il commanda d'ailleurs des fruits et légumes à ce producteur mais fut terriblement déçu des artichauts qu'il reçut du distributeur puisqu'ils étaient déjà flétris. Le chef décida alors d'établir un lien direct avec Jean Leblond pour qu'il lui livre ses produits en mains propres. « C'est là que j'ai compris qu'il fallait avoir le moins d'intermédiaires possible. J'appelais Jean et je pouvais avoir la grosseur de légumes que je voulais. Il avait des fleurs de courgettes, des poireaux, des patates bleues, des betteraves jaunes.⁶⁴⁷ » Le véritable déclic se fit cependant lorsqu'il entra chez Serge Bruyère en 1988. Trois ans plus tard, il ouvrait son propre restaurant, le Laurie Raphaël. Ce gourmand de nature devint ainsi l'un des premiers chefs propriétaires québécois. En 2007, une seconde antenne du Laurie Raphaël ouvrit ses portes à Montréal.

Depuis l'ouverture de son restaurant dans les années 1990, il cumule prix et distinctions. En 1997, il obtint le titre de Chef cuisinier de l'année de la SCCPQ ; le Prix mondial des télévisions gourmandes à Deauville et le Prix Roger-Champoux de la Fondation des amis de l'art culinaire. En 2002, il reçut le Prix Renaud-Cyr pour sa carte québécoise, *ex-aequo* avec la chef Anne Desjardins de L'Eau à la bouche. En 2006, s'ajouta l'Étoile du gala des chefs de l'ITHQ. Cinq ans plus tard, il fut intronisé membre de l'Ordre international des disciples d'Auguste Escoffier à Paris. Daniel Vézina compte aussi des dizaines de prix du

⁶⁴⁴ Originaire de la Lorraine en France, Hervé Toussaint est chef exécutif et copropriétaire de l'Auberge restaurant Louis-Hébert à Québec depuis 1982.

⁶⁴⁵ Né en Bretagne, le Français Jean-Michel Alain fut propriétaire du restaurant Le Marie-Clarisse à Québec, et du restaurant Georges et Alphonse à Sillery.

⁶⁴⁶ Entretien avec Daniel Vézina, *Op.Cit.*

⁶⁴⁷ *Ibid*

public, de prix de la restauration et de prix du tourisme à son actif. Il a remporté le titre de Restaurant de l'année de Debeur a plusieurs reprises, en plus des mentions Quatre diamants CAA, Quatre étoiles de *Mobile Guide* et Cinq étoiles du *Guide Voir*. Il a également été président de la Fondation Serge-Bruyère de 2010 à 2012.

De 1996 à 1999, Daniel Vézina coanima la quotidienne *Attention, c'est chaud!* à Radio-Canada. Il collabora ensuite à plusieurs émissions : *Des kiwis et des hommes*, *Passeport pour la gourmandise*, *Tout le monde à table*, *À la di Stasio* et *Pour le plaisir*. En 2010, s'ajoutèrent au canal Zeste les émissions *L'effet Vézina*, *L'effet Vézina, de père en chef*, *L'art de la présentation* et *Vézina, chef responsable*. Il agit par ailleurs comme mentor de la relève et coanimateur de l'émission *Les Chefs !* à Radio-Canada depuis 2010.

Premier chef québécois à la télévision, il fut aussi le premier à publier un livre de chef en 1997 : *Daniel Vézina en direct du Laurie Raphaël*. Il en signa plusieurs autres par la suite : *Ma route des saveurs au Québec*, *Le fruit de ma passion*, *L'atelier de Daniel Vézina : 100 techniques et recettes de base*, *L'atelier de Daniel Vézina : Mes classiques préférés* et *Cuisine réfléchie : bien manger sans gaspiller*. De 2003 à 2008, Daniel Vézina rédigea même une chronique gourmande mensuelle dans le journal *La Presse*.

ANNEXE 3 – Génération Québec (2000-2025)

MEHDI BRUNET-BENKRITLY

Mehdi Brunet-Benkritly est originaire d'Ottawa où il fit ses études en cuisine. Il compléta ensuite ses stages en France, notamment au Ritz de Paris. De retour au pays, il s'installa à Montréal et travailla dans les brigades de David McMillan au Globe et de Normand Laprise au Toqué! Il participa à l'ouverture du Réservoir et demeura derrière les fourneaux de ce restaurant pendant trois ans avant de rejoindre l'équipe de Martin Picard au Pied de Cochon. À l'automne 2010, embauché par le restaurateur Gabriel Stulman, Mehdi Brunet-Benkritly déménagea à New York pour donner un second souffle au restaurant Fedora qui venait de fermer ses portes faute de relève. Les critiques attendaient cette réouverture avec impatience et elles ne furent pas déçues de la cuisine du jeune chef : raie sur un os à moelle, langue de boeuf wagyu, pieuvre et ris de veau, oeuf dans le trou servi avec cheddar et ragoût de trippes.

En 2012, Gabriel Stelman et Mehdi Brunet-Benkritly ouvrirent un second établissement : Chez Sardine. Dans ce restaurant japonais non traditionnel, les sushis côtoyaient la couenne de porc frit, les sashimis se faufilaient entre des flapjacks, les cubes de boeuf cru s'harmonisaient avec les oursins de mer et il était possible de commander un *grilled cheese* au foie gras. Encore une fois, la cuisine de Mehdi connut tout un succès sur la scène culinaire yankees. En avril 2015, le chef mit fin à son aventure dans la Grosse Pomme pour revenir s'établir à Montréal et y ouvrir son propre établissement : Restaurant Marconi.

GUILLAUME CANTIN

Originaire de Lévis, Guillaume Cantin a remporté la finale de la première saison de la compétition Les Chefs! à Radio-Canada en 2010. Il avait étudié en administration avant d'obtenir son diplôme en cuisine et sommellerie à l'École hôtelière La Capitale. À Québec, il a oeuvré au Momento, à L'initiale, au Bistro du Clocher penché et au restaurant Panache avec le chef François Blais. À Montréal, il a travaillé Chez Boulud et Chez Victoire avant de devenir chef du restaurant Les 400 coups. Entre-temps, il a aussi cuisiné en Australie et en Norvège.

En 2012, il a mis sur pied l'organisme Cuisine patrimoniale du Québec avec Michel Lambert, Emmanuelle Choquette et Audrey Simard. En 2016, il a quitté le milieu de la

restauration pour se consacrer à d'autres projets. La Transformerie a vu le jour l'année suivante pour lutter contre le gaspillage alimentaire. Les commerçants donnent des produits destinés aux poubelles à cette entreprise qui en redistribue aux banques alimentaires et en cuisinent pour les revendre.

FRANÇOIS CÔTÉ

Né en 1980 tout près d'Asbestos, François Côté passa une bonne partie de sa jeunesse dans la cuisine familiale avec sa mère et sa grand-mère. Dès l'âge de 14 ans, il travailla comme plongeur au restaurant Le Temps des Cerises à Danville où il côtoya la famille Satre qui lui transmet sa passion pour la bonne chère. François entama des études en musique, tout en travaillant dans plusieurs restaurants (pizzeria, steakhouse, café, traiteur). Puis en 1999, il bifurqua et entreprit des études à l'École hôtelière de Laval pendant lesquelles il s'affaira également dans les cuisines des restaurants Le Mitoyen et le Café des Beaux-Arts, tous deux propriétés de Richard Bastien. Il effectua ensuite un stage chez Toqué! puis y travailla jusqu'en décembre 2001 avant de faire le saut aux côtés du chef Ian Perreault au Area. Il y demeura plus de trois ans. La cuisine originale de Perreault l'inspira grandement. Il plia ensuite bagages pour travailler en France. De retour du Vieux-Continent, il mangea chez Joe Beef et tomba en amour avec l'établissement. Il fut embauché au début 2007 par Frédéric Morin et David McMillan et resta dans leur giron pendant plus de quatre ans.

Fin 2011, le fruit était enfin mûr pour qu'il ouvre son propre restaurant à Granby : L'Impérial. Fier ambassadeur de la restauration en région, François Côté prépare du *comfort food* avec des produits locaux, frais et de qualité. Ses charcuteries maison et ses variantes de risotto sont sa signature.

CHARLES-ANTOINE CRETE

Charles-Antoine Crête est originaire de Saint-Augustin de Mirabel. À l'âge de 9 ans, il rêvait déjà de devenir cuisinier. À 11 ans, il commença à travailler comme plongeur au restaurant Le Saint-Augustin du chef breton Jean-Paul Giroux, où il côtoya également le cuisinier Alexandre Loiseau. Il effectua de plus en plus de tâches en cuisine, jusqu'à devenir sous-chef. À 17 ans, il se rendit à Toronto et oeuvra dans la brigade de Mark Thuet et de David Lee. Il revint ensuite à Montréal pour s'inscrire à l'ITHQ mais fut rapidement mis à la porte de l'établissement. Un ami le référa alors chez Toqué! où il débuta comme commis. Charles-Antoine Crête gravit tranquillement les échelons. En 2003, Normand Laprise disait qu'il deviendrait un grand chef. Le jeune cuisinier partit à l'aventure pour affiner ses

connaissances. Il travailla chez El Bulli en Espagne, puis en France et enfin chez Tetsuya Wakuda à Sidney. De retour dans la métropole québécoise en 2004, il fut promu chef de cuisine au Toqué! Bras droit de Normand Laprise, ce libre penseur devint responsable du développement créatif. Les critiques soulignèrent son génie, sa folie, sa délinquance et son excentricité.

Le duo Laprise-Crête mit sur pied les conférences *Cooking from scraps* pour sensibiliser le milieu de la restauration au gaspillage alimentaire. Charles-Antoine Crête en a fait sa signature : cuisiner à partir de rien et tout utiliser.

Dans *Durs à Cuire*, le documentaire de Guillaume Sylvestre, Charles-Antoine Crête est aux côtés de son maître Normand Laprise. Foulard au cou et crayon sur l'oreille, il improvise ses plats au gré des arrivages. Il crée de manière quasi scientifique en quantifiant chaque ingrédient et en esquissant un croquis des plats dans un cahier où sont notées chacune de ses expériences. Ainsi sont nées les crèmes d'oursin et les salades sèches.

En 2010, il prit les rennes de la Brasserie T. Il y développa le menu, dont la saucisse de Montréal à la pintade. En 2012, il publia avec son mentor le livre *Toqué! : Les artisans d'une gastronomie québécoise*. L'année suivante, il tourna la page sur quatorze années de service et de complicité. Normand Laprise lui avait appris rigueur et structure pour encadrer sa créativité. L'oiseau pouvait maintenant quitter le nid et voler de ses propres ailes.

Ce n'est pas vraiment un départ ; c'est plus une évolution normale, un peu comme quand les enfants quittent la maison, ils ne partent pas vraiment, jamais. Charles-Antoine, c'est un des cuisiniers de l'avenir pour Montréal. Il appartient à cette race de cuisiniers qui construisent. David (McMillan), Derek (Dammann), Martin (Picard), ce sont tous des bâtisseurs. Et avec Charles-Antoine, je resterai comme avec Martin, très proche, très connecté ⁶⁴⁸, commenta alors Normand Laprise.

En 2014, Charles-Antoine Crête cuisina à travers la planète dans le cadre de l'émission *À table avec l'ennemi* présentée à TV5 Monde. Il travailla ensuite à l'ouverture du restaurant Majestique où il créa un menu à cheval entre tradition et modernité : hot-dog géant sur pain surdimensionné du boulanger Jeffrey Finkelstein avec saucisse de porcelet maison, mayonnaise au citron épicée, pommes vertes et poireaux ; bourgots façon escargots à la bourguignonne ; pommade de maquereau fumé ou encore... du sucre à la crème.

⁶⁴⁸ Élise Tastet, « Charles-Antoine Crête : la folie touchante d'un excellent chef », *Tastet*, 1^{er} juillet 2015, en ligne : <https://tastet.ca/2015/07/01/charles-antoine-crete-et-son-nouveau-restaurant-montreal-plaza/>

En août 2015, à l'âge de 36 ans, il ouvrit finalement son propre restaurant, le Montréal Plaza, en association avec Cheryl Johnson qu'il avait connue douze ans plus tôt au Toqué! Cette table éclectique qui mise sur le Québec dans l'assiette respecte les codes du grand Toqué! dans une ambiance beaucoup plus décontractée et déjantée.

PATRICE DEMERS

Patrice Demers s'était inscrit en psychologie à l'université lorsqu'il opta pour une formation à l'École hôtelière de Laval. Les places en cuisine étaient complètes, mais il en restait quelques-unes en pâtisserie. Le hasard fit bien les choses puisqu'il se découvrit une passion pour les desserts. Ses études terminées, il travailla à La Gaudriole, Chez l'Épicier et à La Chronique à Montréal, puis au Laurie Raphaël de Québec. Il plia ensuite bagages pour la France afin de perfectionner sa technique auprès de chefs renommés. De retour au Québec, il devint chef pâtissier au Leméac. En 2003, alors âgé de 25 ans, il s'associa au restaurateur Claude Beausoleil et au chef-cuisinier Stelio Perombelon pour fonder le restaurant Les Chèvres dans Outremont. La touche moderne et audacieuse du pâtissier fut vivement applaudie par la critique. La table obtint une troisième place au palmarès des meilleurs nouveaux restaurants canadiens selon le magazine *enRoute*. La star montante de la pâtisserie publia son premier livre en 2005 : *Patrice Demers, chef pâtissier aux restaurants Les Chèvres et le Chou*.

En 2005, le trio de propriétaires ouvrit également le bistro le Chou, petit frère du premier établissement à nappes blanches. L'aventure des deux enseignes se termina toutefois abruptement deux ans plus tard par une faillite. Les Chèvres et le Chou fermèrent leurs portes en 2007. Les associés avaient vu trop grand, trop rapidement et la clientèle n'était pas au rendez-vous comme ils l'avaient espéré. Alors que les consommateurs cherchaient de plus en plus une certaine désinvolture gastronomique, les nappes blanches en ont rebuté plusieurs.

Le pâtissier travailla ensuite chez Laloux avec le chef Danny Saint-Pierre, qui laissa sa place au chef Marc-André Jetté. En 2009, ces deux nouveaux complices ainsi que la sommelière Marie-Josée Beaudoin déménagèrent leurs pénates au Newtown. Là aussi, le génie de Patrice Demers fut louangé.

Fort de cette notoriété grandissante, il publia un second livre : *La carte des desserts*, qui lui valut une excellente critique d'Anne Desjardins. « Patrice Demers est un jeune chef pâtissier dont la créativité a littéralement révolutionné le monde de la pâtisserie au Québec, avec des desserts allégés, simplifiés, ravissants, dans lesquels les fruits et des

préparations aériennes ont la cote. »⁶⁴⁹ Le livre obtint d'ailleurs la médaille d'or dans la catégorie « Livre de recette de cuisine en français » au concours de livres culinaires canadiens à Toronto.

Déjà un habitué du plateau de Di Stasio, le chef Demers commença aussi à animer l'émission Les desserts de Patrice à Canal Vie en septembre 2010. Un mois plus tard, le triumvirat de trentenaires mit sur pied le restaurant Les 400 coups dans le Vieux-Montréal. Aussitôt ouvert, aussitôt adopté, l'établissement de 50 places fit un tabac. Le magazine *enRoute* plaça Les 400 coups au 4^e rang des meilleurs nouveaux restaurants au pays en 2011⁶⁵⁰. Au printemps 2011, les copropriétaires relevèrent le défi de la cabane à sucre urbaine du Vieux-Port de Montréal en développant un repas gastronomique à l'érable. En octobre 2012, le pâtissier publia un troisième ouvrage : *Les desserts de Patrice*.

Le chef pâtissier quitta Les 400 coups trois ans après son ouverture pour se consacrer à son projet de pâtisserie. C'est dans le quartier de la Petite Bourgogne, à deux pas du Joe Beef, qu'il réalisa son rêve en février 2014. Le commerce Patrice pâtissier qui a pignon sur la rue Notre-Dame, est à la fois un comptoir et une salle à manger. Qu'il s'agisse de petits pots ou d'autres douceurs, ses créations sont en vedette, dont quelques desserts surprenant à base du champignon *candy cap*. Chouchou du festival Omnivore, Patrice Demers participe fréquemment aux activités mettant la jeune cuisine à l'honneur, tant en France qu'au Québec. En 2015, ses livres *Les desserts de Patrice* et *La carte des desserts* ont été réédités.

VINCENT DION LAVALLÉE

Vincent Dion Lavallée est diplômé de l'ITHQ. En effectuant son premier stage Au Pied de Cochon, il tomba en amour avec la cuisine de Martin Picard. Il oeuvra ensuite chez Pierre Gagnaire à Paris, puis à Londres. De retour à Montréal, il devint sous-chef au Pied de Cochon puis il sauta à pieds joints dans l'univers de la Cabane à Sucre de Martin Picard qui lui confia la responsabilité des cuisines de l'érablière en 2011. Ce laboratoire qui révolutionne la gastronomie québécoise lui a permis de se développer. En 2017, il est devenu l'associé de Martin Picard et copropriétaire du Pied de Cochon ainsi que de la Cabane à sucre. Il a du même coup mis sur pied la Cabane d'à côté qui est un projet plus personnel. Le restaurant de 38 places est situé sur l'érablière voisine de la célèbre Cabane où il a fait ses débuts à Mirabel. Le petit établissement est construit autour d'un évaporateur à bois converti en

⁶⁴⁹ Anne Desjardins, « La carte des desserts - Dans le labo d'un grand pâtissier », *Le Soleil*, 13 novembre 2009, p.42

⁶⁵⁰ « Trois restaurants montréalais au palmarès d'enRoute », *La Presse* (site web), 27 octobre 2011.

cuisinière géante. La cabane est entourée d'un verger où l'on retrouve pommes, poires, prunes et cerises. Bref, de quoi alimenter l'imagination culinaire du chef trentenaire. Vincent Dion Lavallée est un pilier de l'émission télévisée *Un chef à la cabane* aux côtés de son mentor Martin Picard. Au fil des ans, les acolytes ont partagé leur plaisir de créer de nouveaux plats avec les téléspectateurs.

HUGUE DUFOUR

Hugue Dufour est né le 7 octobre 1977 à Alma au Lac Saint-Jean. Après avoir grandi sur une ferme, il quitta sa région natale à l'âge de 17 ans pour étudier la cuisine à Montréal. Il fut toutefois mis à la porte de l'école hôtelière Calixa-Lavallée quelques mois plus tard. Il décrocha alors un stage au Toqué! de Normand Laprise en prétendant être toujours sur les bancs d'école. Il fut ensuite embauché par Martin Picard, Au Pied de Cochon, qui fut son mentor pendant près de dix ans. D'abord cuisinier entremétier, il devint rapidement sous-chef, puis partenaire du restaurant Au Pied de Cochon de 2005 à 2009. Il fut le bras droit de Martin Picard tant en cuisine qu'au petit écran dans les séries *Martin sur la route* et *The Wild Chef*. Il était également aux côtés du chef Picard dans le documentaire *Durs à cuire*. En 2009, Hugue Dufour déménagea à New York pour rejoindre sa femme Sarah Obraitis. Ensemble, ils ouvrirent en 2010 un restaurant dans le Queens. Le *dîner* du nom de M. Wells se hissa dans le top 10 des restaurants à visiter du New York Times. Chaque jour, les gens faisaient la file pour manger dans cette cantine haut de gamme. Croyant que les restaurateurs avaient fait fortune, le propriétaire fit passer le loyer de 2 000\$ à 30 000\$ par mois après un an. Dufour n'eut d'autre choix que de mettre la clé dans la porte. Le couple ouvrit ensuite M. Wells dinette, une cafétéria luxueuse située dans l'annexe du Museum of Modern Arts (MoMA). Le portrait de René Lévesque trônait dans cette ancienne salle de classe qui faisait le bonheur des *foodies* sur l'heure du lunch.

Enfin, à quelques rues de là, M. Wells Steakhouse vit le jour en 2014, un projet complexe qui mit trois ans à se concrétiser. L'épopée qui a précédé l'ouverture de cet établissement a fait l'objet d'un autre documentaire du réalisateur Guillaume Sylvestre : *Le Steakhouse*. En souvenir de la Belle Province, un documentaire sur les bûcherons québécois datant des années 1960 est projeté sur un des murs du restaurant.

À peine un an après l'ouverture, Hugue Dufour devint le premier chef québécois à décrocher une étoile Michelin grâce à sa cuisine néo-québécoise. Depuis ses débuts chez les Yankees, il sert de la tourtière qu'il concocte au gré de son inspiration avec de l'osso bucco, du foie gras, du boeuf, du porc, du cerf, etc. Il affirme sans détour qu'il s'agit du meilleur plat. Il est aussi reconnu pour son sandwich déjeuner, son gruaud au foie gras, ses

huîtres bolognese, sa cervelle de veau grenobloise, ses grilled cheese à la bologne de cheval et au foie gras, ses escargots à l'os de moelle, son boudin, ses sandwiches au spaghetti, son pain de viande au foie gras, etc. Carnivore assumé, les assiettes du chef Dufour sont généreuses, voire gargantuesques.

Selon une analyse réalisée par l'agence Influence Communication entre le 1er juin 2012 et le 31 mai 2014, Hugue Dufour arrivait au 7e rang des chefs québécois les plus cités dans la presse étrangère.

AUDREY DUFRESNE

Diplômée de l'ITHQ, Audrey Dufresne est devenue chef copropriétaire du bistro bar à vins Les Trois petits bouchons en 2006 à Montréal. Ce troquet proposait une cuisine à base de produits du terroir ainsi qu'une carte de vins naturels. Auparavant, elle avait travaillé avec son mentor Claude Pelletier au Cube, puis poursuivit son apprentissage avec Joe Mercuri au Brontë et avec Helena Loureiro au Portus Calle. Elle s'est ensuite envolée en France pour parfaire son art. Elle a collaboré à différentes émissions de télé à Zeste ainsi qu'à la compétition culinaire À couteaux tirés diffusée sur la chaîne CASA. L'ancienne des Trois Petits Bouchon a oeuvré à la Chasse-Galerie et au Hoogan et Beaufort avant de prendre les commandes des cuisines de l'Auberge Saint-Gabriel.

JEFFREY FINKELSTEIN

Jeffrey Finkelstein a grandi à Montréal. Au début de la vingtaine, alors qu'il voyageait à travers le monde et qu'il commençait à manquer d'argent, il dégota un emploi dans un petit café d'Angleterre où il prit conscience de sa passion pour la cuisine. Il s'inscrivit alors au *French Culinary Institute* de New York et gradua en 2004. Diplôme en main, il apprit le métier aux côtés de Thomas Keller chez Per Se à New York, puis avec Normand Laprise comme garde-manger au Toqué! Il effectua ensuite un stage au restaurant californien *The French Laundry*, puis travailla chez Hibiscus en Angleterre comme sous-chef junior. En juillet 2007, il décida d'ajouter une corde à son arc en apprenant la pâtisserie chez le réputé chocolatier Oriol Balageur à Barcelone. Il y façonna chocolats, pains et pâtisseries. En 2008, il fut invité à joindre la brigade d'El Bulli, sacré meilleur restaurant au monde. Il cuisina dans l'antre des révolutionnaires pendant plus de six mois.

De retour à Montréal en 2009, il rêvait d'ouvrir un grand restaurant gastronomique mais l'économie tournait au ralenti. Pendant quelques temps, il boulangea dans la cuisine de sa mère et offrit ses pains aux restaurateurs qui lui passèrent de plus en plus de

commandes. C'est ainsi que Jeffrey Finkelstein trouva sa voie : combler le manque flagrant de boulangeries traditionnelles artisanales de la métropole en faisant honneur aux traditions boulangères juives.

Aux saveurs de son enfance, le boulanger ajoute sa touche créative tout en s'assurant d'un esthétisme irréprochable. Pendant trois ans, il a fourni les meilleurs restaurants montréalais en petits pains de toutes sortes. Puis en 2013, à l'âge de 34 ans, il a ouvert la boulangerie Hof Kelsten, une boutique accessible au public où se mêlent cuisine juive et autres inspirations : sandwich à la poitrine de boeuf, sandwich au foie haché, soupes de style borscht ou matzo, laktes, babkas, rugalachs aux fraises, brioches au chocolat, torsades à la ricotta, challah, pannetones, etc.

MARTIN GAGNE

Né en 1966, Martin Gagné s'inscrit à l'École hôtelière Le Triolet de Sherbrooke à l'âge de 16 ans. Il travailla d'abord au Marie-Antoinette puis en 1985, il devint aide-cuisinier à L'élite, un restaurant français de Sherbrooke. Il fit sa première véritable expérience en cuisine au prestigieux Manoir Hovey à North Hatley où il fut sous-chef pendant cinq ans. Il apprit alors aux côtés du Belge Marc De Canck⁶⁵¹. Le jeune cuisinier poursuivit sa carrière au Manoir des sables à Magog pour finalement s'établir au Manoir St-Castin à Québec. C'est à cet endroit que l'Algonquin de quatrième génération commença à s'inspirer de la cuisine des Premières Nations. « J'ai toujours été un amérindien de coeur. Quand on jouait aux cowboys et aux indiens, j'ai toujours été l'indien parce que j'avais le look. Au Manoir St-Castin, j'ai acheté un énorme *tipi* de la réserve de Wendake pour l'installer près de la salle de banquet. Je cuisinais sous le *tipi*. La clientèle de congrès était tannée de manger le petit poulet et le filet de porc à la moutarde alors je cherchais autre chose et ça a été super populaire.⁶⁵² » Puis, le biologiste du Lac-Saint-Jean, Fabien Girard, lui a fait découvrir les richesses gustatives de la forêt boréale en 2002. Peu de temps après, Martin Gagné a fait la connaissance de Max Gros Louis, le chef du conseil de bande de Wendake. Ce dernier cherchait un cuisinier pour son projet de Musée-Hôtel-Restaurant. Le chef Gagné était son homme. Il développa sa philosophie culinaire à la barre de la table amérindienne La Traite à compter de 2008.

⁶⁵¹ Marc De Canck est originaire de Belgique. Pâtissier-boulangier de formation, il est arrivé au Québec à l'âge de 23 ans. Il a travaillé comme chef au Manoir Hovey à North Hatley avant d'ouvrir son restaurant La Chronique à Montréal en 1995. En 1999, il a publié le livre *La Chronique aux saveurs d'ici*. Cette année-là, il a aussi reçu le Prix Roger-Champoux, décerné par la Fondation des amis de l'art culinaire.

⁶⁵² *Ibid*

Martin Gagné est membre du réseau des 100 créatifs de l'érable et maître rôti­seur sacré par la Confrérie de la Chaîne des Rôti­seurs. Comme la plupart des chefs, il collabore à l'occasion avec certains médias. En 2008, son restaurant a gagné le prix coup de coeur du Québec dans la catégorie « nouveau restaurant » et depuis, La Traite cumule les distinctions. En 2014, il a publié son premier livre de cuisine intitulé *Gastronomie des Premières Nations*.

Après avoir peaufiné l'art de la cuisine autochtone pendant près d'une décennie, il a travaillé pour le groupe Sportscene qui chapeautait les gros banquets du Centre de foire ExpoCité, puis finalement pris les commandes des cuisines de l'Assemblée nationale en 2019.

Ses deux plus grands modèles ont toujours été Daniel Vézina et Jean Soulard. « Quand j'étais plus jeune, pour moi Daniel Vézina c'était le *king* de la gastronomie au Québec. Il a été un des premiers à être médiatisé. Ce qu'il faisait c'était toujours wow, wow, wow!⁶⁵³ ». Au fil du temps, Jean Soulard est aussi devenu son mentor. Encore aujourd'hui, il n'hésite pas à le consulter.

ALEXANDRE GOSSELIN

Originaire de Ville d'Anjou, Alexandre Gosselin savait depuis l'adolescence qu'il voulait devenir chef. Il termina ses études à l'ITHQ en 2000 puis compléta sa formation en effectuant des stages prestigieux sur le Vieux-Continent avec Paul Bocuse, Alain Chapel et les frères Pourcel. De retour dans la Belle Province, il travailla avec Nicolas Jongleux au Jongleux Café, avec Thierry Baron au Chorus et à l'Initiale avec Yvan Lebrun. Il fut ensuite sous-chef chez Anise avec Rachel Bassoul, au Europea puis au Leméac. En 2005, il obtint son premier poste de chef au restaurant Ô Chalet où il revisita la cuisine traditionnelle québécoise avec succès. Il quitta l'établissement en 2007 pour se joindre à l'équipe de Louis-François Marcotte, d'abord au restaurant Simplé­chic de Verdun, puis aux commandes du restaurant Le Local en 2008-2009. Après avoir cédé les fourneaux à Charles-Emmanuel Pariseau, on le retrouva derrière les casseroles du restaurant Bar et Boeuf ainsi que de BBQ Montréal pendant deux ans. Depuis 2011, Alexandre Gosselin est chef copropriétaire du restaurant Chez Victoire sur le Plateau Mont-Royal. Sa cuisine bistro met en valeur les « produits du terroir issus de fournisseurs écoresponsables. »⁶⁵⁴ Il a remporté le Prix du Jury lors du concours Créations de Chef Sauternes-Barsac organisé par l'ITHQ en 2010. Il a

⁶⁵³ Entretien avec Martin Gagné, *Op.Cit.*

⁶⁵⁴ Site du restaurant Chez Victoire : <https://mtlatabl.mtl.org/fr/restaurants/fiche-chez-victoire>, consulté le 12 novembre 2019.

également été sélectionné pour participer à la compétition canadienne *Gold Medal Plates* en 2011.

SEBASTIEN HOULE

À l'adolescence, Sébastien Houle débarrassait les tables d'un restaurant de la chaîne Casa grecque à Repentigny. C'était en 1995. « Les gens en cuisine venaient de plein de cultures différentes. C'était un milieu difficile. Le chef fumait dans la cuisine et mettait sa cigarette sur le bord du comptoir⁶⁵⁵ », se souvient-il. Avidé d'aventure, le jeune homme partit dans l'Ouest canadien où il travailla dans un restaurant italien. Le chef avait habité au Japon puis ouvert cet établissement de cuisine italienne authentique. Il enseigna donc un peu des deux cuisines au jeune Sébastien alors âgé de 18 ans. De retour au Québec, il bossa dans un Moe's et dans un Nickels. Après quelques mois, il sentait déjà qu'il plafonnait et décida de plier bagages pour l'Europe. Il fit un stage sous la houlette du chef Serge LeBlanc.

Je suis allé travailler dans un restaurant français en Bretagne, à Saint-Brieuc. Je n'avais pas de cours de cuisine. J'apprenais sur le tas. Je posais tout le temps des questions. Je ne lâchais pas le chef. Un moment donné je lui ai demandé comment on fait un fond et il a pété une coche. Là j'ai pleuré. Finalement je suis revenu le voir et je l'ai affronté. Je lui ai dit qu'il n'allait pas m'empêcher de devenir un chef. Il m'a regardé et a éclaté de rire. Il m'a dit ce n'est pas compliqué, retourne à l'école et apprend tes bases.⁶⁵⁶

Sébastien Houle entreprit alors une formation en cuisine à Joliette, après quoi il effectua un stage à l'Estérel. « Ça ne me plaisait pas, ça ne me ressemblait pas ce qu'on faisait là. C'était une cuisine française à la sauce québécoise.⁶⁵⁷ » Aussitôt son stage terminé, Sébastien Houle retourna dans l'Ouest canadien pour travailler au Château Lake Louise.

Je me suis rendu compte que les Québécois étaient forts en cuisine comparativement aux Anglais. Les cuisiniers québécois avaient tous les postes stratégiques même s'ils représentaient 10-15% du personnel. Ils m'ont emmené directement dans le restaurant haut de gamme de l'hôtel. J'ai commencé comme légumier et j'ai fait tous les postes. Nos bases françaises nous servent dans notre évolution comparativement à la cuisine anglophone canadienne.⁶⁵⁸

Ensuite, le jeune cuisinier s'envola pour l'Australie où l'influence culinaire asiatique est très forte. Sébastien Houle y découvrit un véritable petit paradis pour gourmands. Pommes, ananas et fruits de la passion étaient à portée de main. Il pouvait apprêter de magnifiques poissons de la grande barrière de corail, de même que des crocodiles, des serpents et des kangourous. « Quand je suis arrivé là-bas, j'avais un atout en tant que

⁶⁵⁵ Entretien avec Sébastien Houle, *Op.Cit.*

⁶⁵⁶ *Ibid*

⁶⁵⁷ *Ibid*

⁶⁵⁸ *Ibid*

Québécois. J'ai tout de suite eu un poste de chef de cuisine⁶⁵⁹», raconte-t-il. Il travailla d'abord dans un restaurant de cuisine italienne, puis comme sous-chef dans un petit resto huppé de Port Douglas. C'est là qu'il commença doucement à créer des plats et à définir son style. Il fit des carpaccios, des sashimis et des salades de poisson. Chaque matin, il se rendait au marché. Des « années hippies » qu'il se remémore avec plaisir. Une fois le soleil levé, il quittait son Westfalia pour se rendre à la plage, puis au marché et enfin au restaurant. À cette époque, il sut instinctivement qu'il deviendrait chef propriétaire et se donna sept ans pour réaliser son rêve.

Après l'Océanie, Sébastien Houle poursuivit son périple en Asie. Il découvrit les saveurs de la Malaisie, de la Thaïlande, du Vietnam et du Laos. Il goûtait à tout, surtout à la cuisine de rue concoctée par des mères de famille. Il commença à reproduire leurs recettes de façon instinctive. Quand le voyage prit fin, il s'installa au Québec pour apprendre à gérer les coûts de production d'un restaurant. En 2000, rejoignit le chef Ian Perreault qui venait d'ouvrir le restaurant Area. Il se familiarisa avec la gastronomie québécoise.

Huit mois plus tard, à 22 ans, Sébastien était mûr pour un nouveau défi. Un de ses amis l'introduisit alors au monde du yachting et il décida de s'embarquer dans cette nouvelle entreprise. « C'est un monde qui m'a fait exploser. J'ai vécu à 100 mille à l'heure l'apprentissage d'un chef-cuisinier. Je créais tous mes plats. Je faisais des traversées, on pêchait et j'apprêtais les poissons. J'ai voyagé et appris à cuisiner les produits de partout à travers le monde sur des bateaux.⁶⁶⁰ »

Quand il revint au Québec, il travailla à l'ouverture de son restaurant gastronomique à Mont-Tremblant. Seb l'artisan culinaire vit le jour en 2005. Pour rentabiliser son établissement, il démarra un service de traiteur qui génère désormais cinq fois plus de revenus que sa table cotée Quatre diamants⁶⁶¹. Au fil du temps, un camion de rue s'est aussi ajouté à son offre culinaire.

En 2011, il a publié le livre signature *L'artisan culinaire*, fruit du bagage acquis aux quatre coins du monde qui a façonné son univers de chef. La préface est signée par deux de ses fidèles clients : Catherine Zeta-Jones et Michael Douglas.

⁶⁵⁹ Entretien avec Sébastien Houle, *Op.Cit.*

⁶⁶⁰ *Ibid*

⁶⁶¹ Claudine Hébert, « Un nouveau sommet pour Mont-Tremblant », *Les Affaires*, No 3, 11 février 2017, p. A2-A4

MARC-ANDRE JETTÉ

Marc-André Jetté compléta un DEP en cuisine d'établissement à l'école Armand-Racicot à Saint-Jean-sur-le-Richelieu en 2002 puis obtint une formation supérieure en cuisine de l'ITHQ. Il fit ses premières armes comme stagiaire au restaurant deux étoiles Michelin de Richard Coutanceau à La Rochelle. Il effectua également un stage au Leméac sous la gouverne de Stelio Petombelon à Montréal. Récipiendaire de la bourse Françoise Kayler, il travailla ensuite au Bar à vins chez BU, puis au restaurant Chez l'Épicier en 2004. En 2005, il procéda à l'ouverture du Decca 77 dans l'équipe de Darren Bergeron. Un an plus tard, âgé de 24 ans, il devint co-chef du restaurant Le F dans Outremont. Cette expérience lança en quelque sorte sa carrière et lui permit de développer son style simple et élégant. De 2007 à 2009, Marc-André Jetté officia comme chef de cuisine du restaurant Laloux après le départ du chef Danny St-Pierre. Il fit alors la connaissance du pâtissier Patrice Demers. Les acolytes quittèrent cette table pour le Newtown, avant de finalement partir à leur compte avec la sommelière Marie-Josée Beaudoin. Le trio ouvrit le restaurant Les 400 coups en octobre 2010 dans le Vieux-Montréal. Cette année-là, l'artiste reçut le titre de chef de l'année octroyé par la confrérie Les Marmitons de Montréal. Il se hissa aussi au palmarès des dix meilleurs nouveaux restaurants au pays. À l'automne 2013, le groupe vendit le restaurant pour permettre à Patrice et Marie-Josée d'ouvrir leur pâtisserie. Ils passèrent le flambeau au gagnant de l'émission Les Chefs! Guillaume Cantin, ainsi qu'à ses partenaires Brian Verstraten aux desserts et William Saulnier à la cave. Marc-André Jetté devint alors consultant et ouvrit un service de traiteur en attendant que son nouveau projet prenne forme. En décembre 2015, la cuisine de Jetté trouva finalement un toit permanent dans un ancien entrepôt des usines ferroviaires Angus. Le restaurant Hoogan et Beaufort, du nom des deux cultivateurs qui vendirent leurs terres au Canadien Pacifique au 19^e siècle, vit alors le jour loin des secteurs de restauration habituels. Avec son associé sommelier William Saulnier, Marc-André Jetté propose une table axée sur les produits des régions du Québec : gravlax de morue noire, pâtes maison sauce aux oursins, etc.

CHERYL JOHNSON

Née aux Philippines, où son père travaillait dans l'armée américaine, Cheryl Johnson a voyagé à travers le monde avec sa famille. Dès son jeune âge, la cuisine est devenue une passion. Alors qu'elle étudiait pour devenir ingénieur à San Diego, elle décrocha un emploi comme plongeuse dans un restaurant japonais. Peu à peu, elle s'immisça dans la brigade et largua finalement ses études pour diriger les cuisines. Elle retourna sur les bancs d'école de la prestigieuse *Culinary Institute of America* à New York. Son programme comprenait 18 semaines de stage dans les meilleurs restaurants du globe. C'est ainsi qu'elle se retrouva au

Toqué! de Normand Laprise en 2003. Elle y resta finalement pendant neuf ans. Forte de ce bagage culinaire, elle prit la barre du restaurant Breeze en 2012 à Cape Yamu, près de Phuket en Thaïlande. Celle qui se considère comme une Québécoise de coeur est ensuite revenue dans la Belle Province. D'abord consultante pour l'ouverture du restaurant Majestique à Montréal, elle créa finalement son propre restaurant avec son complice Charles-Antoine Crête. Événement culinaire fort attendu, le Montréal Plaza ouvrit ses portes en août 2015. Les comparses de nouveau réunis s'étaient liés d'amitié 12 ans plus tôt au Toqué!

MARTIN JUNEAU

À la fin de l'adolescence, Martin Juneau entreprit des études en arts plastiques et en informatique, puis il s'accorda une année sabbatique pendant laquelle il travailla comme plongeur à l'hôpital où sa mère était infirmière. C'est là qu'il eut le coup de foudre pour l'ambiance des cuisines. Tout en suivant sa formation à l'ITHQ, il oeuvra à temps partiel dans ce petit hôpital psychiatrique. C'est d'ailleurs dans cette cuisine qui s'approvisionnait en légumes frais qu'il concocta sa première ratatouille. En sortant de l'école en 1998, alors âgé de vingt ans, il obtint son premier poste dans le milieu de la restauration au bistro Le Pistou. Puis en 2000, il se rendit à Vancouver pour cuisiner au restaurant Lumière avec le talentueux chef Rob Feenie, qui eut une grande influence sur lui. Martin Juneau revint ensuite au Québec pour suivre des cours et peaufiner sa technique, après quoi il repartit en France pour un stage de quatre mois à l'Auberge de la Charme à Prenois, aux côtés du chef étoilé David Zuddas. De retour dans la métropole québécoise, il oeuvra comme commis travailla comme commis au Club des Pins, à La Bastide, aux Caprices de Nicolas et Derrière les Fagots.

En 2004, il ouvrit un premier restaurant de 24 places avec son partenaire Hugo Duchesne : La Montée de Lait. L'établissement minimaliste situé dans un petit local de la rue Villeneuve, sur le Plateau Mont-Royal, obtint rapidement du succès. La cuisine sophistiquée de Martin Juneau avait tout pour séduire les gourmands de Montréal. La critique culinaire Lesley Chesterman en conserve un souvenir mémorable.

La Montée de Lait was a restaurant that featured small-plate dining with a style I described at the time as, "an adroit combination of offbeat flavours and up-to-date cooking techniques." I remember well La Montée de Lait's tiny kitchen and these small plates filled with explosive flavours made by a chef by the name of Martin Juneau, who was unknown to me before that first review in 2005.⁶⁶²

⁶⁶² Lesley Chesterman, « Dining out », *The Gazette*, 11 février 2012, p.H3

Un mois après l'ouverture, le restaurant affichait déjà régulièrement complet. Les clients faisaient la file dehors pour se régaler à la table du jeune chef Juneau. En 2008, cette popularité grandissante et l'étroitesse des lieux poussèrent les propriétaires à déménager au centre-ville de Montréal, sur la rue Bishop. Cette deuxième mouture de La Montée était beaucoup plus formelle, mais les critiques demeurèrent toujours aussi dithyrambiques. Ce grand et chic restaurant eut malheureusement de la difficulté à survivre à l'été 2009, alors que Montréal venait de perdre son Grand Prix de Formule Un. La troisième vie de La Montée de lait s'amorça donc en 2010, dans un local plus petit du Mile-End sur le boulevard Saint-Laurent. Les propriétaires tentèrent de raviver l'esprit initial du restaurant dans un nouveau quartier, mais quelques mois plus tard, Martin Juneau quitta le navire. Le déménagement n'avait pas suffi à redonner à La Montée de lait le souffle des premières années. Le restaurant ferma définitivement ses portes à l'automne 2011.

Chef-propriétaire depuis 7 ans, Martin Juneau dû se résoudre à travailler au Newtown pour joindre les deux bouts. Le chef cuisinier du populaire restaurant du centre-ville décrocha alors la médaille d'or aux championnats canadiens *Gold Medal Plates* qui se tenaient à Kelowna, en Colombie-Britannique. Grâce, entre autres, à sa recette de poitrine de porcelet laquée à la betterave, il obtint le titre de meilleur chef canadien de 2011. Il espérait que cette victoire rejaillisse sur la scène gastronomique montréalaise.⁶⁶³ Son aventure au Newtown ne dura finalement que 9 mois, mais elle lui parut une éternité.

Il avait réussi à se remettre sur pieds après le douloureux naufrage de La Montée de lait. À la fin 2011, Martin Juneau put donc ouvrir son propre restaurant. Avec son ami et chef Louis-Philippe Breton, il mit sur pied un nouveau projet de 75 places : le bistro Pastaga. Situé dans la Petite-Italie, le nom de l'établissement peut porter à confusion. Il ne fait pas référence aux pâtes, mais bien à l'expression marseillaise qui désigne le pastis. Dans ce bar à vins de style parisien, l'ambiance est résolument décontractée. Martin Juneau sert une cuisine moderne et éclectique, qui s'inspire à la fois du terroir québécois et des influences internationales qui font vibrer la métropole, qu'il s'agisse du plat de poitrine de porcelet laquée à l'érable ou encore du *chopped liver* façon juive. Le chef effectue également un retour à la formule qui avait fait la réputation de son premier restaurant : de petits plats à partager ou à multiplier.⁶⁶⁴ Quant aux vins, ils sont naturels, sans sulfites et pour la plupart biologiques.

⁶⁶³ Ève Dumas, « Martin Juneau, meilleur chef canadien », *La Presse*, 26 février 2011, Cahier gourmand, p.5

⁶⁶⁴ Marie-Claude Lortie, « Pastaga - La remontée de Martin Juneau », *La Presse*, 21 avril 2012, Cahier Gourmand, p.8

Dès lors, le Pastaga s'imposa comme un incontournable. Classée cinquième meilleur nouveau restaurant canadien en 2012 par le magazine *EnRoute*, la table de Martin Juneau fut encensée par la critique. « Ingredients are topnotch, dishes are smartly conceived, seasoning is precise, and the pace of the meal is seamless. Bite after bite, I always think to myself, "man, this chef can really cook" »⁶⁶⁵, écrivit Lesley Chesterman. « Having worked his way up the chef's ladder since he began cooking some 17 years ago, Juneau is no overnight sensation. »⁶⁶⁶

La cabane à sucre urbaine de la salle Scena dans le Vieux-Montréal accueillit la nouvelle coqueluche en 2012 pour sa troisième saison. Martin Juneau réinventa à son tour les classiques de l'érable, un menu composé de soupe au canard, de bison fumé, de poitrine de porcelet croustillante et de beignets farcis au beurre d'érable. En 2012 toujours, il devint copropriétaire du Pub Sir Joseph sur le Plateau Mont-Royal. En 2014, l'entrepreneur ouvrit le bar gastronomique Commerce dans le Vieux-Montréal avec Benoît Gagnon. En 2015, c'est avec son partenaire Louis-Philippe Breton qu'il prit d'assaut la rue Beaubien avec trois projets de quartier : le bar laitier mobile Monsieur Crèmeux, l'épicerie de quartier Le petit coin, ainsi que la cave à vin et cantine Cul-Sec.

Chouchou de la télé québécoise, il fit sa première participation au petit écran en 2009 à TV5 comme chef invité à l'émission Recettes de chefs. En 2011, il collabora à l'émission A la Di Stasio à Télé-Québec et obtint un contrat comme chef-animateur des capsules Sortez vos verres sur le site web de la SAQ. Mais c'est véritablement sur les ondes de V télé que le public le découvrit. Il fut juge lors des deux saisons de la télé-réalité culinaire Et que ça saute! en 2011 et 2012. Deux ans plus tard, il prit la barre de l'émission Les Prix Juneau et sillonna les régions du Québec à la recherche des meilleures recettes traditionnelles québécoises. En 2015, il fut chef invité à l'émission Par ici l'été sur les ondes de ICI Radio-Canada, en plus de coanimer La Tag BBQ avec le maître du grill, Steven Raichlen, au canal Zeste. Il collabora à la compétition culinaire Un chef à l'oreille à ICI Radio-Canada. Au printemps 2016, il reprit du service avec Les menus Zeste signés Martin Juneau, puis l'année suivante en compagnie de Danny St-Pierre au Canal Vie pour la compétition Meilleur que le chef! En 2016, il a signé l'ouvrage *Simplicité culinaire*.

⁶⁶⁵ Lesley Chesterman, « Dining out », *Loc.Cit.*

⁶⁶⁶ Lesley Chesterman, « Chef Martin Juneau - Championing Canadian cuisine », *NUVO Magazine*, 25 février 2013, en ligne : <http://nuvomagazine.com/magazine/spring-2013/chef-martin-juneau>

Martin Juneau s'est donné pour mission de développer la gastronomie canadienne. Il invite d'ailleurs les chefs québécois à être moins égocentriques et à partir à la conquête du reste du pays. Il a initié une série de dîners intitulée *Royal Canadian Mondays* où des chefs des autres provinces servent un menu dégustation dans l'enceinte du Pastaga.

AARON LANGILLE

Aaron Langille a été chef propriétaire du restaurant Orange Rouge de 2013 à 2015 à Montréal. Auparavant, il s'était fait connaître à la barre du populaire Café Sardine. Il a notamment travaillé pour Claude Pelletier au Filet et au Club Chasse et pêche, à l'Express en 2004, au X.O et aux Trois petits bouchons. Aaron Langille a effectué un stage au réputé restaurant Noma à Copenhague en 2010-2011. « Quand je suis arrivé chez Noma, j'ai compris à quel point c'était important de cuisiner les ingrédients les plus frais, et je me suis demandé pourquoi nous ne faisons pas cela ici. Noma a prouvé que c'était possible même dans un climat froid, si on est prêt à travailler assez fort. »⁶⁶⁷ Le cuisinier a aussi élargi ses connaissances culinaires en Catalogne chez Comerç 24, puis en Californie et en Chine avant de réaliser son rêve de devenir chef propriétaire du restaurant Le Diplomate en 2016 à Montréal. Sa griffe unique consiste en un mélange de produits locaux et de techniques culinaires apprises aux quatre coins du monde.

FREDERIC LAPLANTE

Frédéric Laplante et sa conjointe Karen Therrien firent l'acquisition du restaurant La Tanière dans le rang Saint-Ange à Québec en 2003. Cette institution déjà bien connue était celle du chef Laurier Therrien, l'oncle de Karen, qui l'avait fondée en 1977. La Tanière proposait une cuisine traditionnelle québécoise axée sur le gibier. Au départ, le jeune couple qui avait une formation en sommellerie effectuait le service en salle. Ni un, ni l'autre n'avait d'expérience en cuisine. Mais un jour, un membre de la brigade s'absenta. Frédéric Laplante n'eut d'autre choix que de mettre la main à la pâte et il eut la piqure pour le métier.

S'amorça alors une transition pour alléger le menu et rajeunir le restaurant. Les cuisines, vieilles de 25 ans, étaient désuètes. Conçues pour préparer 15 couverts par soir, elles devaient dorénavant en produire 90. La carte était quant à elle composée d'une table d'hôte ainsi que d'un 4, 6 ou 8 services. « Le commentaire qui revenait le plus souvent, c'est que les gens étaient désolés de ne pas pouvoir goûter à tout. À la carte, il y avait du loup-marin, de l'autruche et plusieurs types de gibier. Donc à force de se le faire répéter, Frédéric

⁶⁶⁷ Simon Chabot, « Chef invité : Aaron Langille, chef au restaurant Le Diplomate, à Montréal », *La Presse+*, en ligne : http://ml.lapresse.ca/screens/4a7054c4-72c0-4edf-b80d-8dfdfef427f3_7C_0.html

et moi on s'est dit pourquoi on ne bâtit pas un menu fixe. Mais ça a été long avant d'en arriver là. Frédéric a enlevé de la lourdeur dans les plats. Toutes les assiettes avaient essentiellement les mêmes accompagnements, des légumes tournés avec du riz sauvage puis la grosse cuisse de caribou ou de canard confite.⁶⁶⁸» Autre époque, autre moeurs, le couple se donna cinq ans pour réaliser cette transformation.

Frédéric commanda des livres d'Europe pour s'inspirer des chefs trônant au palmarès mondial comme Ferran Adrià et Heston Blumenthal. Il apprit également les bases de la cuisine en suivant des cours. Le couple voyagea même en Europe et aux États-Unis pour visiter différents établissements en vogue. Diplômée en droit et en communications, Karen prit les rênes du restaurant alors que son mari prit les commandes des cuisines. Au temple du chasseur s'amorça le virage de la gastronomie moléculaire.

En 2008, le jeune chef trouva sa voie en mangeant au réputé restaurant Alinéa de Chicago. Après avoir laissé de côté l'héritage de Laurier Therrien pendant quelques années, il effectua un retour aux sources et au gibier. « On a trouvé l'équilibre des saveurs, des goûts et des textures. On a appris à maîtriser toutes les nouvelles techniques, à les intégrer à notre cuisine et à les mettre au service de la cuisine d'origine. Au début la technique était à l'avant-plan, aujourd'hui elle est là pour appuyer le menu et les produits⁶⁶⁹ », expliqua Frédéric Laplante. Le restaurant s'est donc dissocié de la cuisine moléculaire qui servait mal son propos. L'expérience de la Tanière consistait désormais en un repas de 10, 15 ou 20 services. Derrière chaque plat se cachait une histoire pour laquelle le chef reproduisait le terroir d'origine sous forme de tableau.

En novembre 2011, Frédéric Laplante fut mandaté pour créer un menu hommage à Ferran Adrià lors de son passage au Québec. Celui qui s'inscrit dans la logique de création du célèbre chef catalan présenta un repas 12 services à 110 convives. Il put également rencontrer le fondateur du El Bulli et discuter avec lui de sa philosophie culinaire. Après cette expérience enrichissante, La Tanière réalisa des travaux d'agrandissement en cuisine. Frédéric Laplante fut nommé Chef régional de l'année en 2012 et en 2013. L'année suivante, il fut décoré du titre de Chef cuisinier national par la SCCPQ pour son approche avant-gardiste en cuisine. Grâce à la qualité de sa table et son concept unique, la Tanière obtint également la rare cote Cinq diamants en 2014, quatre ans après s'être vu octroyer le prix Quatre diamants.

⁶⁶⁸ Entretien avec Frédéric Laplante et Karen Therrien, *Op.Cit.*

⁶⁶⁹ *Ibid*

En 2014 toujours, le couple ouvrit le bistro Légende par la Tanière dans l'enceinte de l'Hôtel des Couteliers sur la rue Saint-Paul dans le Vieux-Québec. La cuisine inspirée du patrimoine culinaire québécois met en valeur la terre, la forêt et le fleuve. Ce menu boréal lui a d'ailleurs valu une neuvième place au palmarès des meilleurs nouveaux restos canadiens 2014 du magazine *enRoute* d'Air Canada.

Le Légende est le rejeton en basse-ville de La Tanière, temple sérieux de la gastronomie né en 1977 sur un chemin de campagne. La progéniture est plus bruyante, urbaine et vibrante, plus 2014 : si La Tanière propose un menu dégustation de 20 services en cinq heures, le Légende opte pour un menu à l'assiette, et presque chaque plat est aussi offert en entrée.⁶⁷⁰

Sous la gouverne du chef Émile Tremblay, bras droit de Frédéric Laplante, le bistro Légende obtint également ses Quatre diamants. La Tanière demeura ouverte deux soirs semaine en même temps que sa nouvelle enseigne, mais ferma finalement ses portes en 2015 avec le projet de déménager le restaurant dans un lieu névralgique de Québec. Cette fermeture mettait un terme à trente-huit ans d'opération dans le rang Saint-Ange. Quatre ans plus tard, la nouvelle mouture de la mythique table reprit vie dans les voûtes de la place Royale. La Tanière 3, en référence à la troisième génération de ce restaurant, a préservé l'ADN de la table d'origine et ne sert que des produits du Québec. Le couple Terrien-Laplante est toujours propriétaire mais a donné les rênes des cuisines au chef François-Emmanuel Nicol, participant de l'émission *Les Chefs!* en 2017. « Notre rêve ultime, c'est de se retrouver dans le top 100 mondial. »⁶⁷¹

En 2018, le groupe La Tanière piloté par le tandem Terrien-laplante, a également ouvert le bistro organique L'Orygine et l'enseigne pâtissière Kermess à Québec, avec les chefs Sabrina Lemay et Jérémy Billy.

MARC-ANDRÉ LECLERC

Marc-André Leclerc a eu un coup de foudre pour la cuisine à l'âge de 14 ans alors qu'il était plongeur. Ce pionnier de la cuisine de rue montréalaise a fait ses classes derrière les renommés fourneaux de L'Express, du Toqué!, du Joe Beef, du Pied de Cochon et du McKiernan's. Lors d'un voyage dans la petite ville mexicaine de Cabo San Lucas avec sa conjointe Hilary McGown en 2010, le chef fut inspiré par la cuisine locale. De retour au Québec, le couple eut l'idée de lancer un premier camion de tacos dans la métropole même si la loi interdisait la présence de restaurants mobiles. Le duo s'associa à Gaëlle Cerf,

⁶⁷⁰ Palmarès 2014 du magazine *enRoute* en ligne : <http://enroute.aircanada.com/canadas-best-new-restaurants-2014/fr/legende/>

⁶⁷¹ Raphaëlle Plante, « La nouvelle Tanière se dévoile », *Le Soleil*, 12 mars 2019.

l'ancien bras droit de Martin Picard, pour créer Grumman 78. Les propriétaires se donnèrent pour mission de conquérir la rue, un taco à la fois. Leur food truck vert lime devint d'ailleurs l'emblème du mouvement militant en faveur du retour de la cuisine de rue à Montréal. À titre de concession alimentaire, le camion qui demeura longtemps le seul restaurant mobile de la métropole, sortit d'abord pour des événements spéciaux et des festivals ou encore pour offrir un service de traiteur privé. La cuisine de rue a été légalisée en juin 2013 dans la métropole.

Marc-André Leclerc propose des tacos, tamales, burritos, gaspachos, chicharrón⁶⁷² et autres classiques mexicains... mais dans une formule tout à fait nouveau genre. Avec la popularité grandissante de cette cuisine du sud revisitée, l'équipe de Grumman 78 trouva le moyen de satisfaire l'appétit de ses clients même en hiver. À l'automne 2012, le quartier général du camion de bouffe de rue, qui est situé dans un ancien garage du quartier St-Henri, fut transformé pour accueillir le public. La cuisine de production du restaurant déambulant est elle-même devenue un restaurant à part entière. C'est dans ce lieu animé que s'est fomentée la révolution de la cuisine de rue montréalaise.

CHRISTIAN LEMELIN

Originaire de Neufchâtel, Christian Lemelin opta pour la profession de cuisinier à l'âge de 17 ans alors qu'il était plongeur au restaurant le St-Amour. Le chef Jean-Luc Boulay le prit sous son aile et lui donna une promotion comme aide-cuisinier. Le jeune homme suivit alors des formations de cuisine d'établissement et de cuisine actualisée à l'École hôtelière de la Capitale. Il poursuivit son apprentissage auprès de Jean-Luc Boulay, puis aux côtés de Daniel Vézina et il compléta un stage de quatre mois en France. En 2002, âgé d'à peine 24 ans, il fit ses premières armes comme chef exécutif au restaurant Momento de la rue Cartier. Christian Lemelin y rencontra son futur partenaire d'affaires Stéphane D'anjou. Un an plus tard, le duo concrétisa son rêve en créant le restaurant Toast!, une table qui met en valeur les aliments du terroir québécois, et plus spécifiquement le foie gras local du Canard Goulu. Le chef s'est donné pour mission de rendre hommage au savoir-faire des artisans. En 2009, il inaugura son deuxième restaurant avec son associé : le Simple Snack Sympathique (SSS), un casse-croûte réinventé. En 2013, le Pur Sang Bistro Grill s'ajouta aux entreprises du duo à Lac-Beauport. Dans cette grilladerie, le foie gras était roi. Le restaurant ferma toutefois deux ans plus tard. Début 2019, les copropriétaires épuisés mettaient également la clé à la porte de leurs deux autres établissements en raison des horaires surchargés et atypiques.

⁶⁷² Le chicharrón consiste en une couenne de cochon bouillie, déshydratée puis frite que le chef Leclerc sert avec du caviar Mujjol, du jambon, du chou-fleur et du piment.

Au fil de sa carrière, le chef Lemelin peaufina sa technique grâce à des formations avec des chefs réputés internationalement comme Thomas Keller, qu'il considère comme son second mentor. Impliqué dans sa communauté, il fut vice-président de la Fondation Serge-Bruyère et porte-parole de l'événement Toque & Terroir. Il a enseigné la cuisine actualisée à l'École Hôtelière de la Capitale et accueilli des stagiaires dans ses restaurants, une façon pour lui de donner au suivant. Il a été sacré par ses pairs meilleur cuisinier de la région de Québec en 2014.

ALEXANDRE LOISEAU

C'est à l'âge de 15 ans qu'Alexandre Loiseau opta pour une carrière en cuisine alors qu'il était plongeur dans un petit restaurant spécialisé dans les déjeuners. Il fit alors un DEP en cuisine à Deux-Montagnes tout en travaillant au Saint-Augustin sous la houlette du chef Jean-Paul Giroux qui lui apprit les classiques. Il suivit ensuite un cours de perfectionnement à l'ITHQ et effectua un stage de trois mois au restaurant trois macarons de Bernard Loiseau en France. De retour à Montréal, il travailla à La Chronique, dans l'univers de Marc de Canck, alors que la cuisine fusion était très tendance. Il oeuvra ensuite Aux Caprices de Nicolas sous la tutelle de Stelio Perombelon, puis au Globe sous les ordres de David McMillan. En 2001, il fit son apparition sur le radar médiatique en participant à l'ouverture de La Bastide comme chef de cuisine. Deux ans plus tard, il occupa la fonction de sous-chef au Toqué! Lorsque le réputé restaurant déménagea de la rue Saint-Denis à l'édifice de la Caisse de dépôt et de placement, Alexandre Loiseau fit le pari d'ouvrir son restaurant dans le local demeuré vacant. En mars 2004, à l'âge de 27 ans, il devint chef copropriétaire du bistro Cocagne avec Normand Laprise et Christine Lamarche du Toqué!

Décrié par la critique comme un chef discret et talentueux qui reste loin des projecteurs, Alexandre Loiseau rend hommage aux saisons québécoises et à ses produits. Ses menus sont composés de 90% d'ingrédients québécois. Il a épousé la philosophie de son maître, Normand Laprise, c'est-à-dire la qualité et le respect du produit. Alexandre Loiseau explore les racines de la cuisine québécoise et modernise ses classiques. Il est notamment reconnu pour son foie gras et son pouding chômeur à l'érable. Son enseigne, rapidement devenue la tanière de nombreux épicuriens à Montréal, a fermé ses portes à l'hiver 2015. Depuis, Alexandre Loiseau travaille chez Maître & Chef Traiteurs. Il a également été consultant pour l'ouverture de la seconde succursale de L'Avenue, un restaurant spécialisé dans les brunchs qui s'est installé dans le quartier Saint-Henri à Montréal.

LOUIS-FRANÇOIS MARCOTTE

Originaire de Lachine, Louis-François Marcotte obtint un emploi à temps partiel dans un supermarché dès l'âge de 14 ans et œuvra notamment au département de la boucherie. Il entreprit des études collégiales en génie mécanique puis se tourna éventuellement vers la boucherie. Il travailla de 1999 à 2001 Chez Chartier Boucherie et s'inscrivit entre temps à l'ITHQ où se révéla sa véritable passion. En 2002, diplômé de cuisine d'établissement en poche, il mit d'abord son talent de cuisinier au profit d'Avocado Traiteur. Quelques mois plus tard, du haut de ses 19 ans, il fonda son propre service de traiteur Simpléché. L'année suivante, Simpléché se déclina également sous forme d'un restaurant dans Verdun. En 2006, il devint propriétaire du restaurant Le Local, puis en 2010 du bistro Le Hangar. Le restaurant Simpléché ferma ses portes en décembre 2011. Quelques mois plus tard, Louis-François Marcotte vendit ses parts du Local, du Hangar et du Simpléché Traiteur à son ex-associé Richard Dorval. En retour, il fit l'acquisition des parts de M. Dorval dans Cabine M, le restaurant qu'il venait d'ouvrir à l'aéroport de Montréal, ainsi que dans les entreprises produisant les émissions Cuisiner avec Louis et BBQ de Louis. Cette entente à l'amiable mit fin aux poursuites judiciaires croisées entre les deux anciens partenaires d'affaires.

En mars 2014, Louis-François Marcotte s'associa aux propriétaires du Vignoble Rivière du Chêne et du Verger Lacroix & Cidrerie pour ouvrir sa cabane à sucre de type familiale. La Tablée des Pionniers est située à Saint-Faustin-Lac-Carré, près de Mont-Tremblant. À la fin de l'année, il s'associa également à La Cage aux Sports pour ouvrir le steakhouse Les Rouges à Boucherville. Prélude du nouveau défi qui l'attendait, il fut nommé au poste de vice-président restauration pour le Groupe Sportscene inc. au mois de mars 2015. Son mandat : moderniser le menu des restaurants La Cage aux sports. Il s'est aussi associé à l'entreprise Boulange des campagnards pour faire la promotion de leurs produits, ce qui a mené à la création d'une miche de style maison, inspirée d'une recette du chef Marcotte.

Devenu membre du conseil d'administration de l'ITHQ en 2011, ce chef fortement médiatisé compte huit livres à son actif : *Simple et chic* (2008), *Sexy cuisinier pour deux* (2009), *Sauvage : savourer la nature* (2010), *Souvenirs : revisiter nos traditions* (2010), *Saisis : s'enflammer pour le barbecue* (2011), *Saisis 2 : raviver le barbecue* (2012), *La boucherie : à chaque viande sa cuisson* (2014) et *Les 100 meilleures recettes* (2015).

Louis-François Marcotte a fait des débuts remarquables à la télé avec l'émission de cuisine *Le goût de Louis*. Puis, l'animateur vedette a produit *Cuisinez comme Louis* et *Le BBQ de Louis*, diffusées à Canal Vie. Il a ensuite conclu un partenariat avec TVA pour

diffuser la quotidienne *Signé M.* L'émission tournée en direct de sa propre cuisine a été en ondes pendant quatre saisons, de 2012 à 2016, en plus de la publication du magazine du même nom. En 2016, il était à la barre de l'émission *Bonheurs de table* sur les ondes de la radio Rouge FM.

MARC-ALEXANDRE MERCIER

Diplômé de l'ITHQ, Marc-Alexandre Mercier a travaillé au restaurant Hostellerie de Plaisance de Saint-Émilion avec le grand chef français Philippe Etchebest à la fin de ses études, avant de se rendre sur la côte ouest canadienne pour cuisiner avec le chef Robert Beecham au restaurant Fuel de Vancouver. De retour à Montréal en 2006, il oeuvra à la brasserie Le Réservoir où il connut Dominic Goyet et Ariane Lacombe. Il cuisina aussi sous la supervision de Samuel Pinard à La Salle à Manger et fit partie de l'équipe de Claude Pelletier au restaurant Le Filet. Il repartit ensuite en Europe pour faire deux stages, le premier en charcuterie avec Massimo Spigaroli en Italie, et le second avec René Redzepi chez Noma au Danemark. De retour au Québec, il procéda à l'ouverture du restaurant Hotel Herman en 2012 avec ses deux acolytes rencontrés au Réservoir. Cette table fut vite considérée comme une des incontournables de la métropole, et Marc-Alexandre Mercier comme l'un des chefs les plus brillants de sa génération.

Le chef Marc-Alexandre (co-proprétaire) est un des meilleurs chefs de Montréal. Sa cuisine est osée, originale et inventive. Jean-Philippe Tastet dit : « il ne faut surtout pas que ce jeune homme change de métier. Il est trop bon, c'est un de mes préférés. » Il vous propose une dizaine d'items sur son menu, en plus des desserts. Le menu change très souvent, parfois un item reste deux jours, parfois plusieurs mois. « C'est une cuisine de saison ici, une cuisine d'émotions. » Et l'émotion se sent et se goûte; des plats exquis et une aventure gustative à tout coup.⁶⁷³

L'établissement a fermé de façon inattendue en février 2017 puisque les propriétaires de la bâtisse ont refusé de renouveler le bail. Le trio a repris du service à la brasserie Réservoir par la suite.

ANTONIN MOUSSEAU-RIVARD

Fils du chanteur Michel Rivard et de l'actrice Katerine Mousseau, Antonin a rapidement su qu'il voulait travailler dans l'univers de la restauration. Lorsqu'il quitta les bancs d'école à 16 ans, il devint plongeur au Maestro SVP puis fit son entrée dans les cuisines du restaurant français Sarcelles à Saint-Lambert où il se familiarisa avec les bases de l'art culinaire. Refusé à l'ITHQ, il travailla ensuite chez Frite Alors et y occupa le poste de

⁶⁷³ Élise Tastet, « Hôtel Herman : restaurant incontournable de Montréal », *Tastet.ca*, 8 octobre 2015.

gérant. Puis, il roula sa bosse comme traiteur avant d'obtenir un poste de cuisinier au Musée d'art contemporain de Montréal. C'est là qu'il a développé son plein potentiel en créant des plats tels des œuvres d'art qui font saliver et captivent le regard. Le chef autodidacte joue avec les textures, les goûts et la présentation pour créer des tableaux dans chacune de ses assiettes.

Fort de la notoriété acquise au musée et après avoir touché à toutes les facettes de la restauration, Antonin Mousseau-Rivard a donc ouvert sa propre table en partenariat avec sa mère. Le Mouso a reçu ses premiers clients à l'automne 2018. Depuis, le chef mise sur le pouvoir des réseaux sociaux pour faire connaître ses créations et attirer une clientèle internationale. Plus de 36 000 personnes sont abonnées à son compte Instagram.

FRANÇOIS NADON

Originaire de Lachute, François Nadon fit ses études au Centre de formation professionnelle Relais de la Lièvre-Seigneurie à Gatineau. En 1995, il déménagea à Montréal et cuisina à La Tartuffe, au Club des Pins, au Portus Calle, aux Trois Petits bouchons, au XO de l'Hôtel Saint-James et au restaurant Brontë. En 2009, il obtint le poste de chef exécutif au restaurant Globe. Puis en mars 2011, âgé de 33 ans, il réalisa son rêve en devenant chef propriétaire du Bouillon Bilk sur le boulevard Saint-Laurent. L'établissement se fraya un chemin dans le cœur des gourmets de Montréal en un rien de temps grâce à ses créations éclatées et ses combinaisons de saveurs audacieuses. En 2015, François Nadon a ouvert un deuxième établissement non loin du Bouillon Bilk. Le restaurant Cadet mise sur une formule de plats à partager.

CHARLES-EMMANUEL PARISEAU

Natif de Lachenaie, Charles-Emmanuel Pariseau a complété un DEP en cuisine d'établissement en 1998, puis une formation supérieure en cuisine de l'ITHQ en 1999. Alors qu'il étudiait, il occupa la fonction de garde-manger au Mediterraneo et remporta la médaille de bronze aux Olympiades canadiennes de la formation professionnelle et technique en 1998. Il travailla ensuite auprès d'Alain Passard et d'Émile Jung en France. De retour à Montréal, il apprit aux côtés de Nicolas Jongleux au Café Jongleux de 1999 à 2001 et au Toqué! de Normand Laprise de 2001 à 2002. Successivement sous-chef au Prélude, au Leméac puis au restaurant Le Quartier, il décrocha le poste de chef exécutif au Leméac en 2007.

Deux ans plus tôt, il avait dirigé l'ouvrage collectif intitulé *L'appareil* qui met en vedette la nouvelle garde de jeunes chefs montréalais. Les menus présentés sous forme de bande dessinée ont valu plusieurs récompenses à cet ouvrage, dont le Prix Marcel-Couture au Salon du livre de Montréal, ainsi que les éloges du chef français Alain Ducasse.

En 2009, Charles-Emmanuel Pariseau prit les rennes du restaurant Le Local de Louis-François Marcotte, puis du restaurant Le Hangar. En juin 2013, il devenait chef propriétaire du restaurant Icône dans la métropole. Le printemps suivant, il quitta Montréal pour ouvrir l'établissement O Chevreuil à Sherbrooke.

Carnivore assumé, Charles-Emmanuel Pariseau est un gars de viande qui utilise ses produits d'A à Z, qu'il s'agisse de porc, de lapin ou de boeuf local. Il aime redorer le blason des classiques du fast-food en y associant des ingrédients nobles. Chaque semaine, il crée une nouvelle poutine à son restaurant. Il confectionne aussi ses pains à hamburgers et à hot-dogs auxquels il ajoute des produits locaux comme les fromages des Cantons-de-l'Est. Il développe une vision régionale de la cuisine pour mettre en valeur ce qui pousse et qui est transformé par les artisans locaux.

En mai 2015, le chef Pariseau fut sacré champion de la compétition culinaire *Chopped Canada* sur le réseau *Food Network*. Il participe d'ailleurs fréquemment à diverses émissions de cuisine.

ROBERT JAMES PENNY

Originaire de Montréal, Robert James Penny, alias Bob le Chef, aime cuisiner depuis qu'il est tout petit. Après avoir travaillé dans quelques restaurants de type familial, notamment chez Giorgio, il quitta le cégep puis compléta en 1999 une formation en cuisine d'établissement à l'ITHQ. Il ajouta ensuite son grain de sel dans plusieurs restaurants de la métropole comme l'Italasia, le Globe, le Mediterraneo et la Brunoise. Son maître à penser est d'ailleurs Michel Ross, avec qui il a travaillé au Mediterraneo et à la Brunoise. À ses côtés, il développa discipline et souci du détail.⁶⁷⁴ Par la suite, Robert James devint chef du Misto et du Roméo 285. Il fut également chef copropriétaire de la brasserie Rachel Rachel, avant de se consacrer à temps plein à sa marque de commerce : Bob le Chef.

Il a créé l'univers de ce personnage coloré alors que YouTube n'existait pas encore. Ce chef hors du commun animait une émission de cuisine diffusée sur le site 33mag.tv, un

⁶⁷⁴ Émilie Côté, « L'anarchie culinaire selon Bob le Chef », *La Presse*, 5 janvier 2008, Actuel Gourmand, p.6

webzine dédié à la culture du *skateboard*. En fait, Bob le Chef fut le premier cuistot québécois à prendre le virage web en 2005. Sous le signe de l'humour, ses capsules intitulées « L'anarchie culinaire selon Bob le Chef » présentent des recettes simples et économiques pour les jeunes hommes qui cuisinent peu. Même si son style peut paraître loufoque, ses conseils respectent les règles de l'art culinaire. Il propose une alternative au *Kraft dinner*, élaborent des recettes pour des partys réussis, offre ses conseils pour la préparation d'un premier souper galant, etc.

Son ingrédient fétiche est le bacon : « Ce n'est peut-être pas bon pour le coeur, mais c'est bon au goût. »⁶⁷⁵ Le « A » qui coiffe le logo de l'Anarchie culinaire de Bob le Chef est d'ailleurs fabriqué avec trois tranches de lard fumé. Le cuisinier a même fait des publicités pour le bacon Lafleur et accepté d'être porte-parole du Festival du bacon à Sherbrooke.

Bob le Chef a trois livres de cuisine à son actif aux éditions La Presse : *L'Anarchie Culinaire selon Bob le Chef* (2008), *L'Anarchie Culinaire selon Bob le Chef - La Revanche* (2010) et *L'Anarchie Culinaire selon Bob le Chef - La Faim du Monde* (2012). Il a participé à de nombreuses émissions de radio et télévision, co-animé Fous du BBQ avec Hugo Girard sur la chaîne CasaTV et animé l'émission Pas de panique, on cuisine diffusée sur AMI-télé.

Parmi les centaines de capsules produites depuis 2005, certaines ont été vues plus de 100 000 fois. Son site attire jusqu'à 70 000 visiteurs par mois. En plus d'être une vedette du web, ce chef qui a l'air d'un éternel adolescent, est une star du petit écran. Il fréquente assidument les différents plateaux de télé comme collaborateur invité. Depuis 2014, il offre aussi des ateliers culinaires sous la bannière « La cuisine libre ». En 2015, pour souligner le 10^e anniversaire de Bob le Chef, il a commencé à diffuser une émission en direct sur YouTube. Les dimanches après-midi, en compagnie de ses invités à Montréal, il cuisine et répond aux questions du public grâce à une formule interactive.

STELIO PEROMBELON

Parisien de naissance, Stelio Perombelon arriva à Montréal à l'âge de 4 ans. Dès l'adolescence, il s'intéressa à la cuisine. Il n'avait que 13 ans lorsque sa mère mourut, ce qui le poussa à passer davantage de temps derrière les fourneaux. À l'université, il opta pour une carrière en enseignement, mais sitôt déçu, il mit une croix sur cette profession et bifurqua à l'ITHQ. Il compléta son diplôme d'étude professionnelle en 1995, puis une attestation de spécialisation professionnelle l'année suivante. Il fut notamment l'élève de

⁶⁷⁵ Dominique Hardy, « Un homme et son bacon », *La Presse*, 26 avril 2015.

Jean-Paul Grappe. Pendant sa formation, il occupa le poste de garde-manger au restaurant Alexandre à Montréal, et oeuvra comme cuisinier au restaurant de l'Hôtel de l'Institut. Déjà convaincu de sa vocation, il devint doublement passionné en entrant dans l'univers du Toqué! L'approche de Normand Laprise a contribué à forger sa personnalité culinaire qui déroge de la tradition puisqu'il mise essentiellement sur les végétaux.

En 1996, Stelio Perombelon fit un stage en France chez le chef étoilé Bernard Loiseau. En 1997, il se retrouva aux côtés d'un autre chef réputé, Nicolas Jongleux. Pendant quatre ans, il grimpa des échelons comme garde-manger, entremetier puis finalement chef de cuisine au restaurant Les Caprices de Nicolas. Il quitta l'établissement en 2001 pour créer le menu du nouveau bistro Leméac. En 2003, il s'associa à Patrice Demers et Claude Beausoleil pour donner le coup d'envoi du restaurant Les Chèvres. Le chef Perombelon fut louangé et se hissa dans le palmarès canadien des meilleures enseignes avec son style bien à lui.

Stelio Perombelon évalue à 50% la proportion du menu occupée par les légumes. La carte propose aussi toujours un plat cru et les végétaux volent souvent la vedette, laissant aux viandes les rôles de soutien, tandis que l'oeuvre des producteurs maraîchers est mise en valeur et servie sur un plateau d'argent.⁶⁷⁶

En 2005, le trio ouvrit le bistro Le Chou. Toutefois, les deux tables fermèrent deux ans plus tard. De l'automne 2007 à l'été 2011, Stelio fut donc chef copropriétaire du restaurant les Cons servant. Il fut en même temps chef exécutif du bar à vins Pullman de 2009 à 2011. Il quitta ces emplois pour diriger le nouveau restaurant Sinclair de l'Hôtel Saint-Sulpice jusqu'en avril 2013. En 2014, il publia le livre *25 verbes pour apprendre à cuisiner*. Après plusieurs mois sans travail fixe, il se joint à l'équipe du bar à vins gourmand M. Mme pour l'ouverture du troquet. Déterminé à croquer la vie à pleines dents, il quitta finalement le monde de la restauration en 2018.

SAMUEL PINARD

Samuel Pinard est originaire de la rive sud de Montréal. En 1995, un emploi de plongeur au bistro Comme par Hasard de Longueuil lui fit apprécier l'adrénaline d'une cuisine. En 1996, il s'inscrivit à un cours de cuisinier à Longueuil. Puis en 1998, le chef Normand Laprise le prit sous son aile au Toqué! Il y développa un intérêt marqué pour les produits du Québec. En 2000 et 2001, il travailla aux Îles-de-la Madeleine et s'approvisionna directement des pêcheurs avec qui il avait tissé une relation. En 2003, il fit son entrée Au Pied de Cochon avec le chef Martin Picard et releva le défi de cuisiner avec des ingrédients

⁶⁷⁶ Sylvie St-Jacques, *Op.Cit.*

de grande qualité tout en gérant des services de gros volume. En 2005, il obtint son premier poste de chef exécutif en succédant à Mehdi Brunet-Benkritly au Réservoir. Il avait alors pour objectif de créer un menu abordable composé de produits nobles qui se marient à la bière. Trois ans plus tard, il peaufina son style et mit sur pied la Salle à Manger, un restaurant dont le menu a évolué avec les saisons de son ouverture en 2008 à sa fermeture dix ans plus tard.

En 2011, Samuel Pinard créa l'entreprise Pas de Cochon dans mon Salon avec trois anciens employés de son restaurant. Ce service de traiteur qui fait aussi dans la cuisine de rue se déplace avec ses BBQ géants au charbon de bois pour servir du porc effiloché et offrir des dégustations d'huîtres. Il cofonda également une agence d'importation de vins en 2011 et une agence d'importation de bières en 2014. Puis au printemps 2015, il ouvrit l'entreprise Farine, une boulangerie de quartier d'inspiration italienne qui vend aussi des produits frais et des ingrédients du terroir québécois.

Adeptes de bacon, reconnu pour ses gnocchis au fromage bleu, amateur de chevreau et de dinde sauvage, Samuel Pinard est une icône de la cuisine québécoise pour les jeunes *foodies*. Il est reconnu pour son soutien indéfectible aux petits producteurs et aux agriculteurs.

GABRIELLE RIVARD-HILLER

Émule de Martin Picard, la pâtissière Gabrielle Rivard-Hiller a obtenu son diplôme de l'ITHQ en 2005. Après avoir travaillé à gauche et à droite sur la scène culinaire montréalaise, dont au restaurant Toqué!, elle a atterri dans la Cabane à sucre du Pied de Cochon en 2010. Depuis, elle baigne presque littéralement dans le sirop. Dès les premières heures, le chef Picard lui a laissé toute la latitude pour exprimer sa créativité en développant des recettes à base de pommes et de sirop d'érable, deux ingrédients typiques du Québec qui se retrouvent en abondance sur le domaine de Saint-Benoît-de-Mirabel.

La jeune chef pâtissière est vite devenue la reine des sucres grâce aux gourmandises qu'elle concoctait à l'émission *Un chef à la Cabane à Télé-Québec*. Ses créations se sont aussi retrouvées en vedette dans l'ouvrage *Cabane à sucre Au Pied de Cochon*. Gabrielle Rivard-Hiller a d'ailleurs été la première pâtissière à remplacer systématiquement le sucre blanc par de la sève bouillie. « C'était nouveau pour tout le monde. Mais on a développé un vrai laboratoire de l'érable. Martin voulait que la cuisine soit aussi grosse que la salle, pour nous donner la place pour expérimenter. Et en faisant le premier livre [paru en 2012], on a testé plein de recettes qui nous ont permis de nous

familiariser encore plus avec le produit. Chaque saison, le menu de la Cabane change, alors on a développé un bon corpus de plats avec de l'érable »⁶⁷⁷, raconte-t-elle.

En 2016, elle a quitté les fourneaux de la Cabane pour devenir elle-même acéricultrice. Entre-temps elle a travaillé au Montréal Plaza. Puis à l'automne 2017, elle a ouvert La Cabane sur le Roc sur les terres de sa famille à Saint-Joseph-du-Lac. L'érablière de mille entailles lui permet de récolter sa matière première alors que sa sœur exploite la ferme florale Origine juste à côté, et que sa mère s'occupe de la tarterie voisine.

MICHEL ROSS

Diplômé de l'ITHQ, Michel Ross a travaillé deux ans en Angleterre auprès des chefs Marcus Wareing et Gordon Ramsay. À Montréal, il a oeuvré au Sofia, mais surtout avec le chef Claude Pelletier au Mediterraneo qui fut son mentor. À compter de 2003, il devint chef propriétaire du restaurant La Brunoise. L'établissement qui connût beaucoup de succès ferma ses portes en 2007. En partenariat avec sa conjointe Sandra Auger, il prit les rennes du restaurant Mas Cuisine de 2008 à 2013. Puis en octobre 2014, il s'occupa d'un nouveau bébé : de Wilfrid sur Laurier. Michel Ross enseignait également à la *Pearson School of Culinary Arts* de Ville Lasalle. En 2017, il a d'ailleurs quitté la cuisine professionnelle pour de bon afin d'enseigner à temps plein.⁶⁷⁸

MARC-ANDRE ROYAL

Marc-André Royal est chef propriétaire du restaurant Le St-Urbain depuis 2008 et de la boulangerie artisanale La Bête à pain depuis 2011. Né en 1975, il est diplômé de l'ITHQ. Il a d'abord enfilé le tablier de L'Express, sous la houlette de Joël Chapoulie, puis celui du Mediterraneo où il bossa avec Claude Pelletier et Michel Ross. Il travailla ensuite pendant plusieurs années en Colombie-Britannique, d'abord au Araxi de Whistler, puis au Bluewater Café & Raw Bar de Vancouver. Il poursuivit sa carrière à Londres au chic Club Gascon décoré d'une étoile Michelin avant de revenir à Montréal. Il travailla alors au Club privé 357c, à La Brunoise avec Michel Ross puis à la Taverne Crescent. Il fut également invité pendant un mois au restaurant new-yorkais Per Se du chef trois étoiles Michelin Thomas Keller. Coanimateur de l'émission La Cantine diffusée à V, il fut l'un des pionniers du mouvement Ocean Wise au Québec pour promouvoir une pêche responsable.

⁶⁷⁷ Ève Dumas, Les enfants de la Cabane Au pied de cochon, *La Presse*, 3 avril 2018, en ligne : <https://www.lapresse.ca/vivre/gourmand/201804/03/01-5159653-les-enfants-de-la-cabane-au-pied-de-cochon.php>

⁶⁷⁸ Tim Forster, « Mais is Bringing Back Pop-Up Wine Bar Parasol This Summer — And Other News, Including a change of chefs at Wilfrid sur Laurier », *Eater Montreal*, 13 juin 2017, en ligne : <https://montreal.eater.com/2017/6/13/15794626/mais-parasol-pop-up-bar-restaurant-kitsune-cafe-buvette-chez-ann-pandan-notre-dame>

COLOMBE ST-PIERRE

Fille du dernier gardien de phare de l'Île Bicquette, Colombe Saint-Pierre est originaire du Bic dans le Bas-St-Laurent. À 17 ans, elle quitta son havre natal pour la métropole. Afin de payer ses études, elle dénicha un emploi comme plongeuse dans un restaurant de Montréal. Elle eut tout de suite la piqûre pour la cuisine. De fil en aiguille, elle s'occupa des desserts puis devint cuisinière, mais le restaurant où elle travaillait ferma ses portes, ce qui l'incita à partir à l'aventure. Passionnée par les différentes cultures, elle parcourut la planète pendant huit ans tout en travaillant dans plusieurs restaurants. Colombe s'imprégna des saveurs de la Thaïlande, du Vietnam, de l'Australie, de la Bolivie, du Pérou, du Chili, du Sénégal, de la France et de l'Allemagne.

Après une décennie passée au large, cette autodidacte diplômée en littérature revint dans son port d'attache pour ouvrir un restaurant avec son copain Alexandre Vincenot. Une bonne performance à un concours culinaire international permit d'ailleurs au couple d'obtenir le financement nécessaire. En 2003, le restaurant saisonnier Chez Saint-Pierre prit son envol. La table fermerait à l'hiver et ouvrirait au printemps avec le retour des touristes. Dès la deuxième année, le restaurant fut rentable grâce aux 90 heures travaillées par le duo chaque semaine en cuisine et en salle. L'institution financière avait donc misé juste⁶⁷⁹.

Ardente militante de la nouvelle gastronomie québécoise, Colombe Saint-Pierre a développé sa philosophie culinaire avec son voyage autour du monde. Au menu de son restaurant : l'identité régionale. Son dévouement aux fournisseurs du Bas-Saint-Laurent lui a d'ailleurs valu le prix Renaud-Cyr en 2005. En 2018, elle recevait également la médaille de l'Assemblée nationale pour sa « défense acharnée des produits du terroir »⁶⁸⁰ et devenait la toute première lauréate du titre de chef de l'année au gala des Lauriers de la gastronomie québécoise. Partenaire de l'étude scientifique sur les ressources alimentaires « Manger notre Saint-Laurent », elle travaille à valoriser le naturel sauvage comestible de sa région.

DANNY ST-PIERRE

Originaire de Laval, Danny St-Pierre compléta ses études à l'école hôtelière de Laval en 1994. Après quelques années derrière les fourneaux, il opta en 1998 pour une formation supérieure en cuisine à l'ITHQ. Il fit son stage chez Jean-Pierre Senelet, en Bourgogne, puis dégota un emploi au Toqué! Il affûta ses couteaux pendant deux ans aux cotés de Normand

⁶⁷⁹ Nathalie Vallerand, « Dur, dur la concurrence ! », *PME*, Vol 23, No 6, 1 octobre 2007, p.A26

⁶⁸⁰ Radio-Canada, « Colombe St-Pierre reçoit la médaille de l'Assemblée nationale », 10 août 2018, en ligne : <https://ici.radio-canada.ca/nouvelle/1117518/colombe-st-pierre-medaille-assemblee-nationale>

Laprise. En 2001, il obtint son premier poste de chef au restaurant Derrière les fagots à Laval. C'est là que des critiques culinaires le remarquèrent pour la première fois. En 2006, il mit sur pied un service de restauration à domicile avec sa partenaire Anik Beaudoin. Danny St-Pierre obtint également des mandats comme consultant pour la Pâtisserie de Gascogne et le restaurant Laloux. En 2008, il devint chef copropriétaire du restaurant Auguste à Sherbrooke, et en 2012 du Café-traiteur Chez Augustine. En 2013, Radio-Canada lui confia la barre de l'émission quotidienne *Qu'est-ce qu'on mange pour souper?* Ce nouveau défi coïncida avec la sortie de son livre *Dans la cuisine de Danny St-Pierre*, un ouvrage qui remporta le prix « Meilleur livre de cuisine générale » au concours Les Saveurs du Canada, ainsi que le prix « Meilleur livre de chef » du Canada francophone aux *Gourmand World Cookbook Awards*.

Danny St-Pierre mit fin à son aventure sherbrookoise pour ouvrir le restaurant Petite Maison à l'automne 2015 à Montréal. Il a fermé son restaurant au public en 2018 pour se concentrer sur la production de banquets énéementiels. Il est par ailleurs devenu porte-parole et investisseur de la destination gastronomique montréalaise Le Central, une halle gourmande regroupant 25 restaurants représentatifs de la scène culinaire de la métropole.

Reconnu pour sa recette de poutine inversée, un plat qu'il a commercialisé avec la chaîne des rôtisseries Saint-Hubert, les recettes de pouding chômeur et de foie de veau de lait poêlé avec grelot fondant au bacon de Danny St-Pierre sont aussi populaires. Le chef aime revamper les traditions alimentaires québécoises. Adeptes de cuisine familiale, il préconise l'utilisation d'ingrédients simples et accessibles à tous.

GITA SEATON

Gita Seaton est chef propriétaire du restaurant Nouveau Palais dans le Mile End depuis 2010 à Montréal. Dans ce *diner* américain, elle met la gastronomie au service du public en développant une carte populaire et abordable qui va des burgers, aux croquettes de crabe de la Gaspésie et à la tartiflette aux morilles. En plus de s'occuper de son restaurant, elle fait des démonstrations culinaires et donne des cours à travers le monde grâce au festival Omnivore. Née en Ontario, elle a déménagé dans la métropole québécoise à l'âge de 18 ans pour travailler dans cette faune culinaire qui l'attirait tant. De fil en aiguille, elle oeuvra comme serveuse, plongeuse et barmaid. Diplôme de l'ITHQ en poche, elle fit ses classes au Réservoir entre 2002 et 2004 avant de poursuivre son apprentissage en Espagne et au Japon, de 2004 à 2006. De retour au Québec, elle travailla aux côtés du maître Claude Pelletier au Club Chasse et pêche avant de fonder son restaurant.